// Landwirtschaftliches Zentralwochenblatt
für Polen

Blatt der Westpolnischen Landwirtschaftlichen Gesellschaft, der Verbände deutscher Genossenschaften in Polen und landwirtschaftlicher Genossenschaften in Westpolen und des Verbandes der Güterbeamten für Polen.

Anzeigenpreis im Inlande 15 Groschen für die Millimeterzeile. / Fernsprechanschluß Nr. 6612. / Bezugspreis im Inlande 1.60 zł monatlich

31. Jahrgang des Posener Genossenschaftsblattes. — — — 33. Jahrgang des Posener Raiffeisenboten.

Nr. 27 | Poznań (Posen), Zwierzyniecka 13 I., den 30. Juni 1933. | 14. Jahrgang

Posener Landwirtschaft in der Zeit vom 1.—15. Juni.

Von Ing. agr. Karzel-Posen.

Die erste Junihälfte war durch stärkere Temperaturschwankungen gekennzeichnet. In der Nacht vom 3. zum 4. Juni fiel die Temperatur sogar unter 0° C. und richtete an allen empfindlicheren Kulturpflanzen, wie Kartoffeln, Lupinen, Erbsen, Bohnen, Gurken und Tomaten sowie an Getreide, soweit es schon in der Blüte stand, Schaden an. Besonders auf den tiefer gelegenen und feuchten Stellen hat der Frost die Pflanzen stark in Mitleidenschaft gezogen. Infolge der reichlichen Niederschläge in den darauffolgenden Tagen konnten sie sich aber wieder gut erholen. Die höchste Tagestemperatur wurde am 12. Juni beobachtet und betrug 26° C., während die niedrigste, wie schon erwähnt, am 3. Juni mit 0° C. festgestellt wurde. Vereinzelt wurden auch in den darauffolgenden Nächten noch Fröste beobachtet.

Die Niederschlagsmengen bewegten sich zwischen 16 bis 72 mm und kamen zum großen Teil als Gewitterregen und Schauer sowie als Hagel herunter. An der Spitze steht mit 72 mm die fast jedes Jahr mit reichlichen Niederschlägen bedachte Koschminer Gegend. Ferner wurden festgestellt: in Siemionka, Kr. Kempen, 60 mm, in Drożdżyny, Kr. Kempen, 38 mm, in Konarzewo, Kr. Krotoschin, 22 mm, in Zawada, Kr. Rawitsch, 45 mm, in Pępowo, Kr. Gostyn, 47 mm, in Powodowo, Kr. Wollstein, 26 mm, in Kurowo, Kr. Kosten, 17 mm, in Iłowiec, Kr. Schrimm, 16 mm, in Stralkowo 43 mm, in Radojewo, Kr. Posen, 21 mm, in Kowanowo, Kr. Obornik, 33 mm, in Dębina, Kr. Samter, 34 mm, in Stajkowo, Kr. Czarnikau, 36 mm, in Dziembowo, Kr. Kolmar, 26 mm, in Markstädt, Kr. Wongrowitz, 37 mm, in Mogilno 27 mm, im Kreise Hohensalza 25—46 mm, in Biskupin, Kr. Znin, 30 mm, in Dąbrówka, Kreis Schubin, 28 mm und in Koronowo, Kr. Bromberg, 22 mm.

Die Wachstumsunterschiede zwischen Norden und Süden des Posener Landes, die normalerweise bis zu 14 Tagen betragen, sind in diesem Jahr stark verwischt. Um die Pfingstfeiertage herum begann fast in der ganzen Provinz der Roggen zu blühen und fiel mit seiner Blüte zum Teil in die Regenperiode hinein. Aber auch andere Kulturpflanzen, wie Wintergerste und frühe Weizensorten, Hülsenfrüchte und zeitige Kartoffeln blühten in der Berichtszeit auf. Der schon sehr ersehnte Regen förderte zwar die Entwicklung der Kulturpflanzen, immerhin läßt sich der durch Trockenheit hervorgerufene Schaden an den späten Saaten, ebenso an Futterflächen nicht mehr ganz beheben. Trotzdem die Winterung in den letzten Wochen stark in die Höhe geschossen ist und dadurch ein gleichmäßigeres Aussehen gewonnen hat, so steht sie doch etwas dünn und es kommt jetzt lediglich auf die Aehren- und Körnerausbildung an, ob uns die Ernte befriedigen wird.

Die Feldarbeiten, die sich hauptsächlich auf Saatenpflege und Unkrautbekämpfung erstreckten, wurden durch die häufigen Niederschläge stark beeinträchtigt. Mit dem Rübenverziehen und der Rundhacke wurde man daher in der Berichtszeit nicht überall fertig und auch das Unkraut, das sehr stark überhand genommen hat, konnte nicht intensiv bekämpft werden. Gut bestandene Rüben deckten bereits den Boden und auch die Kartoffeln entwickeln sich normal. Sie wurden in der Berichtszeit abgeeggt, gejätet und gehäufelt. Vereinzelt mußten auch schlechte Kleebestände umgepflügt und mit Kartoffeln neubestellt werden. In der Berichtszeit wurden Inkarnat- und Winterwickengemengeschläge nach der Aberntung umgebrochen und meist mit Mais bestellt. Ferner wurden Wrucken gepflanzt, unter anderen auch auf den Fehlstellen der Rüben- und Mohrrübenschläge, die zum Teil durch schlechten Aufgang, zum Teil auch durch Drahtwürmer und Wurzelbrand verursacht wurden.

Die ersten trockenen Tage der Berichtszeit waren für die Vermehrung des Ungeziefers sehr förderlich. Besonders die Blattläuse haben sich sehr stark vermehrt und gefährden unseren Obstbau. Am 14. Juni zwischen 2—3 Uhr wurde in der Koronowoer Gegend ein starker Heuschreckenschwarm beobachtet, der nach dem Süden zog, ohne sich niederzulassen. Im Mais machte sich vielfach der Junikäfer geltend, während der Maikäfer fast völlig ausgeblieben ist. Engerlinge, Drahtwürmer und Mäuse machen noch immer viel Schaden an den Kulturpflanzen. Einige Landwirte suchten auf die Weise den Schaden zu verkleinern, indem sie das Rübenverziehen hinausschoben. Krähen stellten zwar in starkem Maße den Engerlingen nach, verursachten aber gleichzeitig durch Herausziehen von Pflanzen auch Schaden. Von den Pflanzenkrankheiten wird in diesem Jahr Meltau und Flugbrand am Getreide beobachtet. Ebenso tritt der Rost in diesem Jahr wieder in stärkerem Maße auf. Bei den Kartoffeln wird vielfach über Schwarzfleckigkeit geklagt.

Mit der Wiesenmahd wurde in diesem Jahr verhältnismäßig spät, und zwar erst gegen Ende der Berichtszeit begonnen. Besonders auf den schlecht gepflegten Wiesen waren die Untergräser ausgeblieben und das war auch der Grund, warum sich der Landwirt nicht recht zur Mahd entschließen konnte. Ebenso die Klee- und Luzerneernte hat sich in diesem Jahre verspätet. Leider konnten sich noch viele Landwirte nicht entschließen, dieses wertvolle Futter auf Gerüsten zu trocknen, was ja gerade in diesem Jahre wegen der häufigen Niederschläge in der letzten Zeit sehr wichtig wäre. Die Heuernte ist viel schlechter als im vergangenen Jahre ausgefallen und wird nur auf etwa ⅔ der vorjährigen geschätzt. Stellenweise konnte das Heu schon eingebracht werden. Auch

das Weidefutter befriedigt nur wenig. In einzelnen Gegenden mußte das Vieh wegen Futtermangel wieder eingestallt werden. Die Nachfrage nach anderen Futtermitteln nimmt daher zu. Für Futter- und Eßkartoffeln z. B. werden trotz der reichlichen Kartoffelvorräte in einzelnen Gegenden, wie z. B. im Kreise Mogilno, recht gute Preise, und zwar 1,50 bis 2,50 Zloty je Zentner gezahlt. Zu der allgemeinen Wirtschaftsnot kommt noch hinzu, daß ganze Scharen von Arbeitslosen bettelnd durchs Land ziehen und schon förmlich zu einer Landplage geworden sind.

Landwirtschaftliche Fach- und genossenschaftliche Aufsätze

Die Getreideernte.

Geschnitten wird in der Gelbreife oder in der Vollreife. Gelbreife ist das Reifestadium, in welchem die Stoffeinwanderung vom Halm in das Korn aufgehört hat und in welchem der Inhalt des Korns nicht mehr flüssig, sondern weich und knetbar ist und sich über den Fingernagel brechen läßt. Die Vollreife tritt bei warmem Wetter bald nach der Gelbreife ein, das Korn bricht nicht mehr über den Fingernagel, sondern läßt sich nur noch darüber biegen und ist zäher und hart geworden. Bei der Totreife sitzen die Körner nur lose in den Spelzen, so daß schon ein stärkerer Wind erheblichen Ausfall veranlaßt. Braugerste wird am besten in der Vollreife geschnitten, um die Nachreife abzukürzen und die geschnittene Frucht sobald als möglich den Einflüssen der Witterung zu entziehen.

Je früher der Zeitpunkt ist, in welchem geschnitten wurde, um so länger dauert die Nachreife, da das geschnittene Getreide bis zur Einfuhr noch Wasser abzugeben hat. Diese Nachreife vollzieht sich auf dem Felde und zwar entweder in Schwaden oder durch Aufstellen des Getreides in Puppen oder Stiegen. Das Liegenlassen in Schwaden hat wohl den Vorteil der Schnelligkeit bei günstiger Witterung, bei zweifelhaftem Wetter jedoch ist es sehr unsicher und macht wiederholtes Wenden notwendig, wodurch Körnerverluste unvermeidlich sind. Dieses Verfahren kann notwendig werden, wenn in das Getreide eingesäter Klee sich üppig entwickelt hat. Im allgemeinen ist aber die Nachreife in Schwaden nicht zu empfehlen.

Fraglos gewährt das Aufstellen des Getreides in Puppen die größere Sicherheit. Meist werden um eine senkrecht aufgestellte Garbe kreuzweise 4 Garben gestellt und in die Lücken 4 weitere Garben angelehnt. Schon dieses einfache Verfahren, die sog. ungedeckte Puppe, gewährt einige Sicherheit bei regnerischem Wetter, es sind wenigstens die Aehren mit dem Boden nicht mehr in Berührung und können von demselben keine Feuchtigkeit mehr anziehen. Gegen anhaltendes Regenwetter gewährt aber auch dieses Verfahren keinen unbedingten Schutz, zuverlässig ist dann das Aufstellen in sog. gedeckten Puppen. Wie bei der oben beschriebenen Puppe wird über 9 Grundgarben eine Deckgarbe gestülpt, mit den Aehren nach unten. Vor dem Aufsetzen der letzteren wird das Garbenband etwas dem Stoppelende zugeschoben, dann mit der Hand in zwei Teile gespalten, über die mit einem Strick leicht zusammengezogene Puppe gesetzt, ringsherum auseinandergezogen und schließlich mit einem Getreideband um die Puppe herum befestigt. Eine solche Puppe steht, wenn sie richtig ausgeführt ist, sehr fest, und die Nachreife vollzieht sich in ihr langsam aber gut, ohne daß Regenwetter, selbst von längerer Dauer, dem in der Haubenpuppe geborgenen Getreide nennenswerten Schaden zufügen kann.

Die Stiege ist diejenige Aufstellungsart, bei welcher eine beliebige Anzahl Garben, welche dachartig mit den Aehren gegeneinander gelehnt und an den Giebelenden durch eine entgegengestellte Garbe zusammengehalten werden. Um beide Seiten der Stiege gleichmäßig schnell durchtrocknen zu lassen, stellt man sie in ihrer Längsachse am besten in der Richtung von Nord nach Süd, oder von Südwest nach Nordost. Auf alle Fälle ist zu vermeiden, den Stiegen eine ausgesprochene Sonnen- oder Schattenseite zu geben, weil dadurch die Gleichmäßigkeit der Nachreife leidet. Die Stiegen eignen sich am besten für Hafer, weil die Rispen in Puppen aufgestellt und einmal durchnäßt, nur schwer wieder abtrocknen. Empfehlenswert ist es bei allen Aufstellungsarten, die Garben nicht zu groß zu machen.

Gefahren für das Vieh bei Weidegang.

Die **Graskrankheit**, die an erster Stelle zu erwähnen wäre, kann oft schon zirka 8 Tage vor dem eigentlichen Ausbruch an dem etwas gespannten Gang, der Schreckhaftigkeit, am aufgezogenen Leib, schlechtem Fressen und dem Milchrückgange bemerkt werden, und man sollte gerade jetzt bis zirka 10 Wochen nach dem Austrieb auf diese Merkmale besonders achten. Bemerkt man solche Anzeichen, dann muß sofort der Tierarzt hinzugezogen werden, weil sonst schlagartig der Tod eintreten kann. Zur Vorbeuge empfiehlt es sich auch, auf die Weiden stellenweise etwas Mergel aufzustreuen, von dem das Vieh dann nach Bedarf frißt und sich dadurch vor noch vielen anderen Krankheiten selbst bewahrt.

Die **Dasselplage** wird nun hoffentlich bald der Geschichte angehören, denn nach den neuesten Untersuchungen hat sich das neue Bekämpfungsverfahren so gut bewährt, daß mit fast 100prozentigem Erfolg gerechnet werden kann. Ein ganz besonders begrüßenswerter Vorteil des Verfahrens ist die außerordentliche Billigkeit und Einfachheit: Man braucht den Rücken der Tiere nur zweimal mit dem Mittel zu waschen, und dann trocknen die Larven in einigen Tagen ab.

Leider sind wir in der Bekämpfung des **Blutharnens** (Weiderot) noch nicht so weit. Diese Krankheit wird durch Zecken übertragen, und man beobachtet sie hauptsächlich auf solchen Weiden, an deren Rändern Erlenbüsche stehen. Abholzen der Erlenbüsche bringt sie auch meistens zum Verschwinden. Die vorbeugende Impfung der Jungtiere vor dem Austrieb schützt diese mit ziemlicher Sicherheit vor der Krankheit. Ist diese Impfung unterlassen worden und werden bei Tieren Erscheinungen von Mattigkeit, Hinfälligkeit, hohem Fieber, blutigem Kot, Milchrückgang, schwankenden Bewegungen, Muskelzittern, rötlichem Harn beobachtet, dann zögere man nicht, den Tierarzt hinzuzuziehen, denn Heilung ist nur noch möglich, wenn die Krankheit nicht zu lange bestanden hat.

Gegen die Ausrottung der **Leberegelkrankheit** hilft das Einbringen von Kupfersulfat in die Gräben in der Menge, daß eine Lösung von 1:20 000 bis 1:50 000 entsteht. Durch Kotuntersuchung findet man die befallenen Tiere heraus, und durch Behandlung macht man sie leberegelfrei. Man erreicht dadurch, daß die Ausbreitung der Krankheit behindert wird.

Gegen die **Lungenwurmseuche** ist jetzt wenig zu machen. Für die Düngung ist es zu spät. Man wird also gut tun, aufzupassen, wenn die Kälber gerade mit dem Husten anfangen, dann muß man sie sofort impfen lassen. Am besten stallt man sie dabei für zirka 8 Tage auf.

Die **Magen-Darmwurmseuche** ist deshalb so besonders gefährlich, weil sie außerordentlich schleichend verläuft und daher schwer erkannt wird. Die Tiere zeigen erst bei fortgeschrittenem Befall Krankheitserscheinungen: Durchfall, Blutarmut, Schwäche, Tränen. Wie lange vorher aber haben sie schon das Futter schlecht ausgenutzt!

Beim Pferde sind die **Blutwürmer** gefährliche Gäste, und zahlreiche Fohlen gehen alljährlich daran ein. Auch gegen diese Krankheit ist ein gut wirkendes Mittel gefunden worden, das in die Blutader eingespritzt, eine Heilung der kranken Tiere ermöglicht.

Auch die **Spulwürmer**, diese bis zu beinahe 40 Zentimeter lang werdenden regenwurmartigen, fast weißen Würmer, die man hin und wieder mit dem Kot abgehen sieht, bilden für die Aufzucht eine schwere Gefahr. Diese Gefahr ist besonders deshalb groß, weil die kleinen Larven dieser Würmer vor ihrer Ansiedlung im Darm den ganzen Körper durchwandern und hierbei überall Schäden anrichten können. (Ferkelhusten!)

Beim **Geflügel** können Verluste durch Magenwürmer, Bandwürmer, Spulwürmer usw. entstehen. Diese Parasiten werden meistens durch Fliegen, Schnecken, kleine Schalentierchen, die im Wasser leben, übertragen. Auch hiergegen kann man durch Behandlung der Wasserstellen mit Kupfersulfat erfolgreich vorbeugen. Das Kupfersulfat tötet innerhalb von 48 Stunden alle diese kleinen Ueberträger ab, so daß die Krankheit selbst sich nicht entwickeln kann.

Alle die genannten Schmarotzer, die ihre Entwicklung auf der Weide durchmachen, können heute erfolgreich bekämpft werden. Voraussetzung für den Erfolg ist es, daß man erst einmal die Tiere herausfindet, die diese Schädlinge beherbergen: und das sind meistens die älteren Tiere, denen diese Würmer nicht mehr schaden. Da sie aber doch die Eier der Parasiten ständig ausscheiden, sorgen sie dafür, daß diese

Krankheiten nicht aussterben. Wollen wir also den Kampf mit Aussicht auf Erfolg aufnehmen, dann müssen wir eben Wurmträger herausfinden und behandeln. Diese Feststellung der Dauerausscheider geschieht durch die Kotuntersuchung.

Nun gibt es auf der Weide aber auch eine große Zahl von Schädlingen, die nicht unmittelbar zu Krankheiten bei den Tieren zu führen brauchen, deren Schadwirkung mehr darin beruht, daß sie die Tiere belästigen. Es ist das das große Heer der Fliegen und Mücken.

Die Pferdelausfliege belästigt die Pferde hauptsächlich im Sommer und Herbst. Sie ist ca. 8 mm lang, braun und hat drei gelbliche Flecken am haarigen Hinterleib.

Die Stechfliegen und Bremsen übertragen mit dem Stich häufig gleichzeitig Krankheitserreger (Milzbrand, Eitererreger), sie sind auch die Ueberträger der Ursache des Hautblutens.

Die Schweiß-, Fleisch- und Aasfliegen legen ihre Eier in Wunden lebender Tiere und auch in die Kadaver ab, wo sie sich zu den Maden entwickeln und die Heilung erschweren. Auch sie übertragen die verschiedensten Krankheitserreger (Milzbrand-, Tuberkel-, Typhus-, Rotzbazillen).

Unter den Mücken sind die Kolumbaczer und die Kriebelmücke die gefährlichsten. Die Plagegeister überfallen die Tiere auf der Weide oft in dichten Schwärmen, dringen in die Augen, Ohren, Nasen, Maul, After, Schlauch und sogar bis in die Luftwege ein. Beim Biß oder Stich entleeren sie Giftstoffe in die Wunden, die starke Schmerzen verursachen und die Tiere bis zur Raserei bringen können. In schlimmen Schwarmjahren gehen viele Tiere durch Erstickung oder an der Giftwirkung ein. Die Weibchen dieser Mücken setzen die Eier über starkströmendem Wasser an Holz, Stein oder Wasserpflanzen ab.

Die anderen Mückenarten, die Zeckmücken und echten Stechmücken, sind zwar nicht so gefährlich, wirken aber durch die Beunruhigung der Tiere schädigend.

Die Bekämpfung der Fliegen- und Mückenplage auf der Weide ist naturgemäß sehr schwierig. Man kann die Schäden mindern, indem man die Tiere mit einer Abkochung von Walnußblättern in Essig, Aufschwemmungen von Asa foetida am Bauch, Schamgegend und Umgebung der Augen wäscht. Zur Abwehr der Mücken kann man die Tiere an den besonders gefährdeten Stellen (Maul, Nase, Augenlider, Schlauch, Schenkelinnenflächen) mit einer Mischung aus gleichen Teilen von Holzteer, Spiritus und Leinöl bestreichen. Dieses Mittel hilft aber nur ca. 3—5 Tage.

Die Mückenbrut in den Wasserstellen vernichtet man durch Entkrauten nach der letzten Eiablage, also im November.

Dr. Lührs.

Wichtiges für den Butterexport.

Seit einigen Wochen ist infolge der Ueberproduktion an Butter in Polen ein Export notwendig geworden. Infolge der Fettpolitik der jetzigen deutschen Regierung, die dazu beigetragen hat, daß die deutsche Notierung in wenigen Wochen von 86 auf 120 Rm. stieg, ist er auch rentabel geworden. Obzwar die Notierung in der Pfingstwoche auf 107 Rm. fiel und auch jetzt erst wieder auf 110 Rm. steht, sind die dort erzielten Preise trotz des hohen Zolls (einschließlich Ausgleichsteuer ca. 58 Rm. pro 50 kg) nicht schlechter als voriges Jahr um diese Zeit. Der Inlandsmarkt muß auf jeden Fall entlastet werden, denn infolge der Ueberproduktion, vor allen Dingen aber infolge der riesigen Zufuhren von Galizien und Kongreßpolen, war z. B. in Lodz, Warschau, Krakau eine Zeitlang nicht viel mehr als 1,90 Złoty pro kg ab Molkerei zu erzielen und auch heute sind die Preise dort noch nicht viel höher.

Nebenbei sei bemerkt, daß nach anderen Ländern als nach Deutschland ein Export nicht in Frage kommt. In England z. B. würde heute der Preis nur ungefähr 1,40 Złoty pro kg ab Posen betragen, so daß trotz der neuen Exportprämie (über die wir unsere Molkereien durch Rundschreiben näher unterrichtet haben) ein Export dorthin gar nicht in Frage kommt.

Die Molkereizentrale sowie die anderen Handelszentralen hier in den Westgebieten sehen es daher als ihre Aufgabe an, den Inlandsmarkt nach Möglichkeit zu entlasten und möglichst viel zu exportieren.

Denn selbst bei gleichen Preisen muß man einem Export unbedingt den Vorzug geben. Die Butter, die zurzeit im Inlande gekauft wird, wird ja doch zum größten Teil zu Spekulationszwecken verwandt. Sie geht zum Teil in die Kühlhäuser und wird dann, wenn sie später herausgenommen wird, die Preise drücken. Darum ist es bei gleichen Preisen besser, die Butter geht ins Ausland, von wo aus sie jedenfalls unseren Markt nicht mehr beeinflussen kann. Das ist schon bei gleichen Preisen der Fall, um so mehr natürlich noch jetzt, wo der Export einige Groschen mehr bringt.

Die Exportbutter wird bekanntlich beim Grenzübertritt kontrolliert. Leider hat es sich gezeigt, daß sehr viele Molkereien die Exportvorschriften in den letzten zwei Jahren schon sehr vergessen haben, trotzdem dieselben doch schon seit 1929 in Kraft sind und trotzdem auch im vorigen Jahre kurze Zeit exportiert wurde.

Der Wassergehalt der Butter, sowie auch die Verpackung usw. lassen sehr viel zu wünschen übrig. Das Vorgehen vieler Molkereien kann man nicht anders als mit Nachlässigkeit bezeichnen.

Der Wassergehalt darf auf keinen Fall mehr als 16% betragen. Da auch im Inland sowohl für gesalzene als auch für ungesalzene Butter ein Wassergehalt von höchstens 16% zugelassen ist, müssen wir von nun an die Butter, die bei der Kontrolle mehr als 16% Wasser zeigt, den Molkereien ohne Rücksicht auf die Kosten zurücksenden, und können sie auch nicht im Inlande verkaufen. Daß gerade in den Sommermonaten die Butter durch das Hin- und Hersenden nicht besser wird (ganz abgesehen von den Frachtkosten), dürfte wohl klar sein. Auch wird es nicht immer gelingen, durch nachträgliches Auskneten den Wassergehalt zu verringern, ganz abgesehen davon, daß auch dadurch die Qualität leidet. Es darf daher in keiner Molkerei eine Butterwasserwaage fehlen und bei jeder Butterung ist eine Wasseruntersuchung vorzunehmen. Bemerkt sei, daß die Kontrollstation, da sie eine Durchschnittsprobe nehmen und die Butter vorher homogenisieren muß, meistens einige Prozent mehr Wasser feststellt, als die rohe Untersuchung in der Molkerei ergibt.

Das Einstampfen der Butter und das Einschlagen des Butterblocks in Pergamentpapier wird oft sehr unordentlich ausgeführt. Man muß feststellen, daß in dem Butterblock derartig hohle Stellen sind, daß Ratten dort Unterkunft finden könnten. Nach den Vorschriften der Kontrolle muß ein Rundbogen sowohl unten als auch oben aufgelegt sein und nicht ein abgerissenes Stück Pergamentpapier. Weiter muß der obere Teil des überstehenden Pergamentpapiers in eine Rosette gefaltet sein. Auch hier ist viel Nachlässigkeit festzustellen und es sei darauf hingewiesen, daß die Kontrollstation wegen mangelhafter Verpackung ebenfalls die Ware beanstanden muß.

Weiter sei auf die Fässer hingewiesen. Hier trifft ja nicht in so großem Maße die Schuld die Molkereien als die Fabrikanten. Jede Molkerei muß sich darüber klar sein, daß eine Tonne, die 10—20 Groschen billiger im Einkauf ist, sich doch oft sehr teurer stellen kann. Es werden nämlich von einigen Firmen dermaßen schlechte Fässer geliefert, daß sie nach ein- bis zweimaligem Umladen auf der Empfangsstation nur noch mit 4—5 Reifen ankommen und die Deckel alle eingefallen sind. Jede Exporttonne muß mindestens 8 Reifen besitzen, die nicht vorher geplatzt und dann nur angeheftet sein dürfen. Solche Fässer müssen ebenfalls dem Absender zur Verfügung gestellt werden.

Zum Befestigen der Reifen dürfen nur kleine Blaustifte angewandt werden und nicht, wie es manchmal noch geschieht, obgleich es ganz unglaublich klingt, 4—5 Zoll lange Nägel.

Nicht zu vergessen ist außerdem, daß die Fässer aus vollkommen weißem, in der Farbe einheitlichem Holz hergestellt sein und sauber sein müssen. Falls die Molkereien keine Säcke für den Exportversand haben, so ist darauf zu achten, daß die Fässer sauber bei der Bahn aufgegeben werden und daß im Frachtbrief der Vermerk steht: „Beczki białe i czyste nieuszkodzone do eksportu".

Wenn alle vorher aufgeführten Punkte von den Molkereien streng beachtet werden, so wird der Absender keine Schwierigkeiten haben und vor allen Dingen das Ansehen unserer Butter im Auslande wird verbessert und die Handelszentralen eine bessere Verwertung der Ware ermöglicht. Daß dies das Ziel jedes Molkerei-Fachmannes sein sollte,

darf hier wohl nicht besonders betont werden. Im anderen Falle haben es sich die Molkereien selbst zuzuschreiben, wenn sie Schaden erleiden müssen. Leider wird aber immer noch die Bedeutung der Verpackung (auch bei Inlandsverkauf) von vielen unterschätzt.

Molkerei-Zentrale. Fiedler.

Säfte und Apfelkraut!

Kurze Anhaltspunkte zur Herstellung von alkoholfreien Säften, sogen. Süßmosten oder flüssiges Obst aus sämtlichen Obstfrüchten, aus Kern-, Stein- und allen Beerenobstarten, Weintrauben und Rhabarber usw. und Apfelkraut.

Von Gartenbaudirektor Reissert-Posen-Solatsch.

Für die Hausfrauen auf dem Lande und auch in der Stadt ist das Entsaftungsverfahren durch Dampf das einfachste und billigste und das schnellste Verfahren. Die Arbeit des Durchmahlens mit Hilfe der Beerenobstmühle und Fruchtpresse fällt somit fort, da in jedem gut verzinnten Sterilisier- oder auch Waschkessel, in jedem Weck- oder Rexkessel oder Emaillekessel mit wenig Arbeit und Umständen das Auslaugen der Säfte bei allen Fruchtarten, ohne Neuanschaffung von Geräten oder sonstigen Apparaten, mit den geringsten Kosten vor sich geht.

Man beachte jedoch hierbei folgenden Grundsatz:

1. Schnellste Verarbeitung aller in Betracht kommenden Fruchtarten, damit nicht etwa durch langes Stehenlassen der rohen Früchte oder der durch Dampf gelaugten Säfte in warmen Räumen Schimmelpilze, Wildhefe, Essigstich und vorzeitige Gärungserscheinungen usw., verderblich für das Aroma, den Geschmack und die Haltbarkeit des Saftes werden können und andere Krankheiten sich einstellen.

2. Ueberreife Früchte und zu süße Früchte ergeben trübe, fade und geschmacklose Fertigprodukte; daher sind herzhafte, säurehaltige Früchte von reifer und ebenso unreifer Beschaffenheit entweder ein- und derselben Art oder von einander getrennt oder gemischt, zu verwenden. Auch die von untereinander gemischten Früchten gewonnenen Säfte ergeben je nach eigenem Geschmack sehr haltbare Säfte.

3. Nach eigenem Ermessen kann der Zucker bei der Entsaftung durch Dampf, also bei dem Auslaugen, weggelassen werden, und bei dem Gebrauch der Säfte ist Zucker je nach Belieben und auch evtl. Wasser zuzusetzen. Die Zuckerung der zur Laugung oder Saftgewinnung angestellten rohen Früchte ist aber billig und gering, und man verwendet bei rohen zerquetschten Aepfeln und bei Trauben auf 1 kg Früchte etwa 30—50 g Zucker; dagegen bei den Johannisbeeren und saureren Früchten nach eigenem Ermessen pro kg Früchte etwa 50—100 und auch mehr g Zucker, der auf die rohen Früchte gleichmäßig ausgestreut wird.

4. Die Früchte, mit Ausnahme der das Aroma verlierenden Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, werden vor der Entsaftung gereinigt; Steinobst wird entsteint; die frühzeitig und frühreifenden, madigen und vom Sturm gefallenen Falläpfel und Birnen werden nur ausgeschnitten, aber nicht geschält und nicht vom Kernhaus befreit, sondern nur geschnitzelt oder möglichst zerkleinert und nicht gemahlen.

5. Bei dem Gebrauch eines gewöhnlichen Waschkessels, besonders, wenn der Kesseldeckel nicht verzinnt ist, sondern nur verzinkt, lege man über die Früchte ein großes, über den Deckel hinausreichendes Stück Pergamentpapier, damit die etwaigen Dampftropfen vom Deckel mit aufgelöstem Zink nicht in den Saft hineingelangen können, da Zink den Saft schwarz färbt (oxydiert) und gesundheitsschädliche Folgen hat. Der Rand des Deckels braucht nicht ganz in den Kessel hineinzureifen, damit der Dampfüberdruck entweichen kann. Der Deckel des Weckkessels besitzt sowieso das Thermometerloch, welches mit einem Korken oder Wattebausch leicht zu verschließen ist.

6. Zur Dampfauslaugung ist außer dem Kessel mit Deckel erforderlich:

a) ein mit Löchern durchbohrtes, auf den inneren Boden des Kessels hineinpassendes starkes rundes Brett oder ein passender runder Holzlattenrost. Auch ein mehrfach zusammengelegter alter Zucker- oder Salzsack an Stelle des Bodenbrettes versieht im Notfalle denselben Dienst.

b) ein Safttopf — Emailletopf, möglichst breit für etwa 3—5 Ltr. Saftaufnahme, je nach Größe des Kessels — wird auf das Bodenbrett gestellt.

c) Ein feinmaschiges, mehr eng gewebtes Leinen- oder Baumwolltuch — Seihe- oder Filtriertuch —, welches bis an den Safttopf fast hinanreicht zum Abtropfen des gewonnenen Saftes in den untergestellten Topf.

d) ein grobmaschiges, weitgewebtes Tuch zur Aufnahme der rohen Früchte über dem engmaschigen Tuch erforderlich.

Beide Tücher werden an den Henkeln des Waschkessels mit Schnur befestigt, oder wenn keine Henkel oder Griffe vorhanden sind, über dem Deckel kreuzweise zusammengebunden; aber bei einiger Uebung ist auch nur ein Seihetuch (Molketuch), je nach der Beschaffenheit der Früchte genügend und ausreichend.

e) Schließlich wird in den Kessel soviel bereits warmes oder auch kaltes Wasser gegossen, daß das Wasser etwa 8—10 cm hoch steht oder etwa 5 Ltr. Wasser zur Dampfung im Kessel vorhanden sind. 2 bis 3 feuchtnasse Handtücher werden um den Deckelrand zur Festhaltung des Dampfes und Saftaromas herumgelegt.

f) Nach etwa 1½stündiger Kochzeit sind die Früchte für gewöhnlich ausgelaugt und man unterhält nun ein mäßiges milderes Feuer, damit auch der Rest noch gut 1 Stunde lang abtropfen und filtrieren kann. Glücklich ist die Hausfrau, die zur Obstsaftgewinnung noch aus Friedenszeiten her die „Weckschen Dampf-Saftseiher", den „Tonsaftseiher" oder den „Dreyerschen Topf" zur schnellsten und einfachsten Saftgewinnung besitzt und jetzt verwenden kann.

g) der Saft ist jetzt gewonnen und er wird nunmehr durch Sterilisieren in mit Sodawasser ausgekochten, heißen, reinen, kurz vor Gebrauch geschwefelten Flaschen, am einfachsten sofort heiß eingefüllt und haltbar gemacht. Die Flaschen werden mit einem Wattepfropfen zugepfropft und kreuzweise verbunden.

h) In denselben Kessel mit Bodenbrett werden — je nach Größe — eine Anzahl der sofort gefüllten Flaschen dicht nebeneinander gestellt. Das im Kessel enthaltene lauwarme Wasser muß gleichzeitig etwa 6 bis 7 cm unter den Flaschenhals reichen; die Flaschen stehen daher bis ¾ ihrer Höhe im Wasser. Der Deckel wird draufgesetzt und möglichst ein Thermometer durch das Deckelloch hineingesteckt.

i) Die Sterilisation währt bei mäßigem Feuer bei 75—80 Grad Wärme etwa 25—30 Minuten.

Der Saft in den Flaschen — verschiedener Arten, am besten ½-Ltr.-Czystaflaschen —, darf nicht den Wattepfropfen berühren oder klebrig machen. Der Flaschenhals muß vor dem Zupfropfen innen und außen trockenrein gemacht werden und bleiben.

Jeder Wattepfropfen — aus keimfreier Verbandswatte hergestellt — erhält in seiner Mitte eine der Weite des Flaschenhalses entsprechende dicke und feste Wattekugel, die von einem Watterollenstreifen von je 5—8 cm Länge mit sauberen Händen umwickelt und sofort in den Flaschenhals gut anschließend hineingedrückt wird. Präparierte Verbandswatte ist zum Verschluß der Saftflaschen weit billiger und für die Hausfrauen bequemer als Korken, deren mehrmaliges Brühen mehr Arbeit verursacht und selten ist im ländlichen Haushalt eine kleine Korkenmaschine zu finden.

Zum Schutz gegen Verstaubung der Wattepfropfen in den Speisekammern oder kühlen Flaschenaufbewahrungsräumen wird auf den Flaschenhals eine Staniol- oder Pergamentkappe lose draufgestülpt; auch die von den Weinflaschen gewonnenen Kapseln lassen sich jahrein, jahraus als Schutzkappe verwenden.

7. Sind die Säfte nach dem Ausdampfen oder Auslaugen bereits etwas abgekühlt oder geht die Arbeit zunächst noch etwas ungewohnt und langsam vor sich, dann versäume man auf keinen Fall, die Säfte sofort in heiße geschwefelte Flaschen zu füllen und zu sterilisieren. Bei mehrfacher Uebung wird man den soeben gewonnenen Saft heiß kochend in heiße Flaschen füllen, zupfropfen und eine weitere Sterilisation erübrigen können.

Saftgewinnung im Wasserbad. Größere Mengen von gekochten, durchgeseihten Apfelsäften werden in die üblichen 5—10 Ltr. fassenden Glasballons gefüllt und bei nur mäßigem Feuer oder kleiner Gasflamme sterilisiert. Die Haltbarmachung dieser etwa ¾ ihrer Höhe mit Saft gefüllten großen Flaschen geschieht auch außerdem im Wasserbade oder in einem großen oder größeren Waschkessel.

Vorsicht! Die Glasflaschen müssen auf dicken Tüchern oder dicker Holzwollunterlage oder auf einem mehrfach zusammengelegten Sack stehen, da die Flaschen sonst springen.

Die mit kaltem Saft gefüllten Flaschen dürfen nur in kaltes Wasser gestellt und ringsherum mit Tüchern verpackt werden, bevor die Erhitzung erfolgt.

Die gefüllten Flaschen dürfen nie auf blanken Stein- oder Zementböden unsanft aufgesetzt oder schräg gehalten werden.

Die wie unter Absatz 6a beschriebene gelochte Holzboden oder Lattenrost darf im Wasserbade nicht fehlen, damit die große Glasflasche nicht platzt, was sonst sehr leicht passiert.

Auch bei dieser sonst an und für sich bequemen Handhabung bediene man sich, wenn möglich, eines Thermometers der an eine Schnur gebunden in den Glasballon versenkt wird, damit das Thermometer die im Flaschengrunde erforderlichen 75 Grad C angibt. Bei der Zahl 75 hat man vorher um das Thermometer ein dünnes Schnürchen gebunden, um ein schnelles Ablesen zu ermöglichen. Sterilisierungszeit etwa 25—30 Minuten.

Herstellung von Apfelkraut. Größere Mengen von verschiedenem Fallobst, besonders Aepfel, werden im Weidenflechtkorb mit kaltem Wasser am schnellsten unter der Wasserpumpe unter Schütteln und Umrühren derart abgewaschen, daß Sand und Schmutzteile baldigst verschwinden. Alsdann werden Maden und Faulflecke herausgeschnitten und die Früchte entsprechend ihrer Größe nach zerkleinert. Im ländlichen Haushalt verrichtet man diese Zerkleinerung kurz vor dem Kochen bei größeren Mengen im Holzbottich mit Hilfe eines Rüben- oder Kartoffelschnittstampfers, bei kleineren Mengen mit dem Küchenmesser.

Im großen sauberen Waschkessel werden die zerkleinerten, aber nicht geschälten und nicht vom Kernhaus befreiten Aepfel mit Wasser übergossen, mit dem Holzkesseldeckel überdeckt und bis zum Kochen bzw. Weichwerden gebracht.

Die heiße Pülpe wird nunmehr durch ein an vier Stuhlbeinen befestigtes aufgespanntes Flanell-, Molke- oder Seihetuch gegossen zwecks Abtropfens bzw. Durchseihens in den bereits vorher untergestellten Emaillekessel.

Der im Emaillekessel gut abgetropfte gewonnene Saft wird entweder ohne oder mit Zucker — auf 1 Ltr. Saft etwa 2—3 Eßlöffel — im Kessel über gutem Feuer unter fortwährendem Rühren 1—1½ Stunden bis etwa zur reichlichen Hälfte eingekocht.

In heißen, gut ausgeschwefelten Steinguttöpfen wird dann das heiße Apfelkraut, mit dem man je nach Ermessen noch ⅓ Beerenobst mitkochen kann, eingefüllt, und die Töpfe werden nach dem Erkalten mit Pergament- oder Salicyl- oder Celophanpapier verbunden.

Das Apfelkraut darf nicht in feuchten Räumen stehen, da sich dann Schimmelpilze auf der Oberfläche bilden. Obstmühlen und Obstpressen liefert — soweit der Vorrat reicht — die Maschinen-Abteilung der Ldw. Zentralgenossenschaft, Poznań, Wjazdowa 3.

Guten Erfolg wünscht der Verfasser!*).

---

*) Vergleichen Sie meine bisher erschienenen Aufsätze im „Landw. Zentralwochenblatt" über „Erwerbsobstanbau" in Nr. 23/1931, Seite 377; „Aufbewahrung des Obstes", Nr. 43/1932, Seite 620 und Nr. 45/1932, Seite 645; „Frischobstabsatz", Nr. 37/1932, Seite 531; „Gärung im Perkiewicz-Topf" Nr. 34/1932, Seite 492; „Schädlingsbekämpfung", Nr. 12/1933, Seite 190 u. f.; Edelreiserschnitt und Baumwachsrezept Nr. 10/1933, Seite 148. Karbolineum Nr. 51/1932, Seite 725. „Das Walnußbaumgedicht" Nr. 49/1932.

Bemerkung: Obige „Anhaltspunkte zur Herstellung von alkoholfreien Säften" sind auch als Flugblatt erschienen und zum Preise von 10 Groschen per Stück exkl. Porto erhältlich. Bestellungen und Geldbeträge sind vorher direkt an die „Gartenbau-Abteilung der Welage", Poznań-Sołacz, ul. Podolska 12, zu senden. Voraus- und Nachnahmesendungen erfolgen nicht!

Landwirtschaftliche Vereinsnachrichten

Exkursion nach der Versuchswirtschaft Pętkowo.

Die Besichtigung der Versuchswirtschaft Pętkowo durch interessierte Mitglieder unserer Organisation findet am 4. Juli, kurz nach ½11 Uhr vorm. statt.

W. L. G. Ldw. Abt.

Vereinskalender.

Bezirk Posen I.

Sprechstunden: Wreschen: Donnerstag, 13. und 27. Juli im Konsum. **Schrimm:** Montag, 31. 7., von 10—12 Uhr im Hotel Centralny. **Posen:** Mittwoch, 5., 12. und 19. 7. in der Geschäftsstelle, ul. Piekary 16/17. **Versammlungen und Veranstaltungen: Bauernverein Briesen:** Sommervergnügen Sonntag, 2. 7., im Garten des Herrn Lutzer-Briesen. Beginn 4 Uhr. Konzert, Preisschießen und Tanz. Gäste von Nachbarvereinen willkommen. **Ldw. Verein Gowarzewo:** Generalversammlung Sonntag, 2. 7., nachm. 2 Uhr bei Herrn Kuhlmann. Anschließend daran findet im Garten des Herrn Kuhlmann ein Sommerfest statt, wozu die Mitglieder und deren Angehörige herzlich eingeladen werden. Bei ungünstiger Witterung wird die Veranstaltung auf den nächstfolgenden Sonntag verlegt. **Bauernverein Podwęgierki, Ortsgruppe Sokolniki:** Mittwoch, 5. 7., nachm. 3 Uhr Gasthaus in Sokolniki. Vortrag Dipl.-Ldw. Zern über: „Buchführungswesen". **Bauernverein Podwęgierki und Umgegend:** Mittwoch, 5. 7., nachmittags 6 Uhr Vereinslokal: 1) Geschäftliches, 2) Vorstandswahlen, 3), Vortrag Dipl.-Ldw. Zern über: „Buchführungswesen", 4) Aussprache und Verschiedenes. **Ldw. Verein Tarnowo:** Die für Sonnabend, 8. 7., in Aussicht genommene Flurschau wird verlegt. Der Termin wird noch bekanntgegeben.

Bezirk Posen II.

Sprechstunden: Posen: Mittwoch, 5., 12. und 19. 7. in der Geschäftsstelle Piekary 16/17. **Neutomischel:** Donnerstag, 6., 13. und 20. 7., bei Kern. **Samter:** Freitag, 7. 7., in der Genossenschaft. **Bentschen:** Freitag, 14. 7., bei Trojanowski. **Zirke:** Montag, 10. 7., bei Heinzel. **Birnbaum:** Dienstag, 11. 7., von 9 bis 11 Uhr bei Knopf. **Pinne:** Freitag, 21. 7., in der Spar- und Darlehenskasse. **Lwówek:** Montag, 31. 7., in der Spar und Darlehnskasse. **Versammlungen und Veranstaltungen: Ldw. Verein Opalenica:** Sonntag, 2. 7., Flurschaufahrt nach dem Rittergut Śliwno. Treffpunkt 1 Uhr auf der Chaussee Opalenica-Duschnik an der Kreuzung Feldweg Lenkerhauland. Ankunft in Śliwno gegen 2.30 Uhr. Die Fahrt erfolgt mit eigenen Gespannen. Nichtbesitzer von Gespannen können sich am Kreuzweg einfinden, wo für Mitfahrt Sorge getragen wird. **Ldw. Verein Friedenhorst:** Donnerstag, 6. 7., nachm. 5 Uhr, Riesner. Vortrag Ing. agr. Karzel-Posen: „Richtige Organisation eines bäuerlichen Betriebes". **Ldw. Verein Zirke:** Versammlung Montag, 10. 7., vorm. 11 Uhr Heinzel. Ersatzwahlen des Vorstandes. Um vollzähliges Erscheinen wird gebeten. **Ldw. Verein Birnbaum:** Dienstag, 11. 7., vorm. 11 Uhr Zickermann. Vortrag des Herrn Schnitzer, Leiter der Versicherungsabteilung der Welage, über „Versicherungswesen".

Bezirk Hohensalza.

Der Ldw. Verein Tremessen veranstaltet am Sonntag, 2. 7., eine Flurschau. Treffpunkt nachmittags 3 Uhr bei Herrn Richard Zanter-Popielewo. Anschließend an die Flurschau gemütliches Beisammensein im Garten von Frau Schofer-Trzemżal.

Bezirk Ostrowo.

Sprechstunden: Am 3. 7. in **Jarotschin** bei Hildebrand, 5. 7. in **Pogorzela** bei Panwitz, 6. 7. in **Adelnau** bei Kolata, 7. 7. in **Krotoschin** bei Pachale. **Flurschau:** Am Sonntag, 2. 7., im **Verein Raschkow** für die Vereine **Adelnau-Garki, Grandorf, Suschen und Honig.** Treffpunkt um 2 Uhr in Lonkoschin bei Herrn Schubert. Am Sonnabend, 8. 7., bei Herrn Jeske in Biadtke für die Vereine **Hellefeld und Konarzewo.** Treffpunkt 3 Uhr bei Herrn Jeske. Anschließend Vortrag von Herrn Binder-Koźminiec.

Bezirk Rogasen.

Sprechstunden: Kolmar: Jeden Donnerstag vorm. von ½10 bis 12 Uhr in der Landw. Ein- und Verkaufsgenossenschaft. **Czarnikau:** Freitag, 7. 7., vorm. ½11 Uhr bei Surma. **Versammlungen und Veranstaltungen: Ldw. Verein Kolmar:** Der Sommerausflug ist auf Sonntag, 2. 7., verlegt worden. Treffpunkt Dorfplatz Podanin, nachm. 2½ Uhr. **Ldw. Verein Mur. Goslina:** Felderschau Sonntag, 9. 7. Treffpunkt 3 Uhr nachm. Gutshof Przebędowo.

Bezirk Wirsitz.

Nakel: Freitag, 7. 7., von 12—3 Uhr Heller. **Wissek:** Sonnabend, 8. 7., von 2—6 Uhr Wolfram. **Mrotschen:** Donnerstag, 13. 7., von 1—4 Uhr bei Schillert-Mrotschen. **Weißenhöhe:** 17. 7., von 1—4 Uhr bei Oehlke. Zu sämtlichen Sprechtagen sind die Versicherungspolicen zwecks Durchsicht mitzubringen.

Bezirk Gnesen.

Ldw. Verein Wongrowitz: Donnerstag, 29. 6., nachm. 3.30 Uhr Kunkel in Wongrowitz. Vortrag: „Milch, Milchfehler und Milchverwertung". **Ldw. Verein Owieschön:** Freitag, 30. 6., nachm. 4.30 Uhr, Gasthaus in Owieschön. **Ldw. Verein Schokken:** Sonnabend, 1. 7., nachm. 3.30 Uhr Magdanz. **Ldw. Verein Witkowo:** Sonntag, 2. 7., nachm. 2.30 Uhr im Kaufhaus. In vorstehenden 3 Versammlungen Vortrag: „Reise, Ernte und Aufbewahrung des Getreides". **Ldw. Verein Gollantsch:** Sonntag, 2. 7., Flurschau. Treffpunkt Gasthaus Morkau nachm. 2.30 Uhr. Die Flurschau wird durch eine gemeinsame Kaffeetafel in Haslicht (Laskownica) unterbrochen. **Ldw. Verein Kletzko:** Donnerstag, 6. 7., nachm. 5.15 Uhr: Krüger in Paulsdorf. Vortrag: Dipl.-Ldw. Zern über das neue Milchgesetz. **Frauenausschuß Kiszkowo und Umgegend:** Sonntag, 9. 7., Ausflug in den Wald von Rybiniec. Versammlung um 4 Uhr auf dem Kleeschlag am Hofe. Gemeinsamer Gang zum Walde. Tassen und Kuchen sind mitzubringen. Für Kaffee ist gesorgt. Frl. Dr. Weidemann spricht über das Thema: „Ernährungsfragen besonders im Kindesalter". Das Büro der Geschäftsstelle ist vom 17. 7. bis 14. 8. nur am Dienstag und Freitag von 8 bis 1 Uhr geöffnet.

Bezirk Lissa.

Sprechstunden: Rawitsch: 7. und 21. 7. **Wollstein:** 30. 6. und 14. 7. **Kreisverein Wollstein: Versammlung:** 7. 7., vorm. 10 Uhr in der Konditorei Schulz-Wollstein. Vortrag: Herr Beinert-Breslau, über neuzeitliche Düngerwirtschaft und die neuesten Versuchsresultate, anschließend geschäftliche Mitteilungen. Es ist sehr erwünscht, daß alle Mitglieder des Kreises an der Versammlung teilnehmen. **Flurschauen: Ortsverein Schwetzkau:** 2. 7. in Retschke, Treffpunkt nachm. 4 Uhr, Gutshof Wulke. **Ortsverein Schmiegel-Wulsch:** 2. 7., **Treffpunkt** nachm. 4 Uhr, Gutshof Alt-Boyen. **Ortsverein Lindensee:** 2. 7., **Treffpunkt:** 4 Uhr, Gutshof Murkwitz. **Ortsverein Punitz:** 2. 7., **Treffpunkt:** nachm. 3 Uhr, Gutshof Solkau. **Ortsverein Bojanowo:** 2. 7., **Treffpunkt:** nachm. 4 Uhr, Landhaus Baersdorf. **Kreisverein Gostyn: Flurschau:** 9. 7. Näheres in der nächsten Nummer. **Ortsverein Laßwitz** gemeinsam mit **Ortsverein Katschkau:** 2. 7. auf der Herrschaft Gorzno, **Treffpunkt:** 3 Uhr nachmittags, Gutshof Garzyn. **Ortsverein Feuerstein:** 9. 7., **Treffpunkt:** nachm. 4 Uhr bei Herrn Wickert in Belecin. Diejenigen Güter, welche Herrn Beinert zur Beratung in Stalldüngerfragen angefordert haben, können seinen Besuch in der Zeit vom 5.—8. Juli erwarten. Herr Krause-Bromberg beginnt mit der Kartoffelkontrolle in unserem Bezirk am 3. Juli.

Pächterausschuß.

Auf Anregung aus Pächterkreisen ist bei der Westpolnischen Landw. Gesellschaft ein Sonderausschuß für landwirtschaftliche Pächter gebildet, zu dessen Vorstand gewählt sind: die Herren Rittergutspächter Dr. Sondermann-Debina als Vorsitzender, Caesar-Godziszewo als stellvertretender Vorsitzender, Feiffer-Górka Duchowna und Cords-Kruszа Zamkowa als Beisitzer.

Wünsche betr. Aufnahme und Anregungen über die Tätigkeit des Ausschusses sind zu richten an die Westpolnische Landw. Gesellschaft, Pächterausschuß (Poznań, ul. Piekary Nr. 16/17). Irgendwelche Unkosten entstehen unseren Mitgliedern dadurch nicht.

Welage.

Güterbeamtenzweigverein Kujawien.

Die für den 11. Juni 1933 anberaumte Sitzung wurde durch den Vorsitzenden, Herrn Ing. agr. Zipser im Vereinslokale „Hotel pod Lwem" in Inowrocław mit einem Nachruf für das auf tragische Weise ums Leben gekommene Mitglied, Herrn Förster Hubert Gramowski, eröffnet, zu dessen Gedenken sich die Anwesenden von ihren Plätzen erhoben.

Der Vorsitzende berichtete über die Delegiertensitzung der Zweigvereine in Posen und der anschließenden Sitzung des Posener Zweigvereins. Ferner gab der Vorsitzende die vom Arbeitgeberverband herausgegebenen Richtlinien der Akkordsätze für Wiesemähen bekannt.

Da zur heutigen Sitzung kein Redner geladen war, wurden nur kurz verschiedene landwirtschaftliche Fragen besprochen. Es wurde der Wunsch geäußert, über das neue Milchgesetz sowie über die Leistungen usw. der Angestelltenversicherung Näheres zu erfahren, sowie eine Exkursion vorzunehmen, um eine seit längerer Zeit bestehende Heißmistvergärung zu besichtigen.

Die Theorie auf Besuch bei der Praxis.*)

Zum Semesterabschluß beschloß der Schülerverein der Landw. Winterschule zu Schroda noch einige gut geleitete bäuerliche Wirtschaften in Dominowo zu besuchen. Zu diesem Zweck versammelten wir uns um ½1 Uhr am Stadtausgang und marschierten dann gemeinsam mit unseren Lehrern nach Dominowo. Hier wurden wir auf das freundlichste von dem Vorsitzenden des Bauernvereins, Herrn Kruse, begrüßt und begannen sogleich mit der Besichtigung der Wirtschaften der Herren Sültemeyer und Koch, welche wir in tadelloser Ordnung vorfanden. Besonders gefiel uns der gute Stand der Felder, die gut eingerichteten Gebäude und bei Herrn Koch besonders die Milchwirtschaft und der gute Bulle. Nach der Besichtigung machten wir unter der Leitung des Herrn Heinrich Sültemeyer, des bekannten Genossenschaftlers, einen Gang durch das Dorf, welches auf uns einen guten Eindruck machte. Dann zeigte uns Herr Sültemeyer die genossenschaftlichen Anlagen und gab uns hierbei die nötigen Aufklärungen. Nach den Besichtigungen wurden wir zu einer kleinen Stärkung, bestehend aus Kaffee und Kuchen, eingeladen. Nach der Kaffeetafel fand eine Sitzung unter Leitung des Herrn Direktors Perek statt. Zwei unserer Mitschüler gaben uns einige kurze Ausführungen über die besichtigten Wirtschaften. Anschließend fand eine allgemeine rege und vor allem lehrreiche Aussprache statt. Sodann hielt Herr Sültemeyer einen interessanten Vortrag über den Aufbau und die Entwicklung des Dorfes und der Genossenschaft Dominowo. In packenden Worten schilderte uns der Redner, daß es unmöglich gewesen wäre, ohne den genossenschaftlichen Zusammenschluß s ä m t l i c h e r Bauern das Dorf aufzubauen und zu diesem Wohlstand zu bringen. Dann schilderte er uns, wie langsam und mühsam es war, diese Genossenschaft überhaupt zu gründen. Ein treffendes Beispiel hierfür gab uns der Redner mit dem Kalbe und der Kuh, d. h., um aus dem Kalbe eine gute Milchkuh zu erhalten, bedarf das Kalb langer und mühsamer Pflege. So kann aber auch eine neugegründete Genossenschaft nicht gleich Vorteile abwerfen, sondern erst ganz klein anfangen und sich dann langsam emporarbeiten. Dieses legte uns der Redner besonders an Herz. Falls eine Genossenschaft bei uns irgendwo gegründet werden sollte, wolle er gern mit Rat und Tat beistehen. Welch großen Einfluß eine Genossenschaft auf das Gemeinwohl eines ganzen Dorfes ausübt, sehen wir gar deutlich an Dominowo; denn das Dorf besitzt eine genossenschaftliche Mühle, Speicherräume, Eisenbahn- und Viehwage und Saatreinigungsmaschinen.

Mit dem Bewußtsein, einen unvergeßlichen Tag verlebt zu haben, traten wir auf Kastenwagen unter dem Gesange froher Lieder den Heimweg an. Gedankt sei auch noch der Welage, die wie immer auch in diesem Falle hilfreich zur Stelle war, der Schule diesen Ausflug zu ermöglichen.

Nach, Schüler der Landw. Winterschule Schroda.

*) Durch ein Versehen wurde obiger Bericht über einen Ausflug der Landw. Winterschule Schroda nach Dominowo nicht nach seinem Eingang im Frühjahr dieses Jahres veröffentlicht.

Gesetze und Rechtsfragen

Erhöhung der Versicherungsbeiträge für den Fall der Arbeitslosigkeit bei Geistesarbeitern.

(Verordnung vom 17. 6. 1933, Dz. Ust. Nr. 45.)

Auf Grund des Art. 102, Abs. 2 der Verordnung des Staatspräsidenten vom 24. November 1927 über die Versicherung der geistigen Angestellten (Dz. Ust. Nr. 106, Poz. 911) in der vom Gesetz vom 22. März 1933 geänderten Fassung (Dz. Ust. Nr. 27, Poz. 229) wird folgendes angeordnet:

§ 1. Der in Art. 102, Abs. 1 der Verordnung des Staatspräsidenten vom 24. November 1927 über die Versicherung von geistigen Angestellten (Dz. Ust. Nr. 106), in der durch das Gesetz vom 22. März 1933 (Dz. Ust. Nr. 27) geänderten Fassung vorgesehene Beitrag zur Deckung der Leistungen wegen Arbeitsmangel wird auf 2,8% des Grundgehaltes in den Verdienstgruppen von A. bis N. einschließlich (Art. 14, Abs. 1) erhöht. Außerdem wird folgende Aufteilung des Beitrags zwischen dem Arbeitgeber und dem Versicherten festgesetzt:

1) Wenn der Angestellte eine Entschädigung in den Grenzen über 60 Złoty bis 400 Złoty monatlich erhält, so zahlen der Arbeitgeber und der Angestellte einen Beitrag in Höhe von je 1,4% des Grundgehalts in der entsprechenden Verdienstgruppe;

2) wenn der Angestellte eine Vergütung über 400 Złoty bis 800 Złoty monatlich erhält, so zahlt der Arbeitgeber 1,2%, der Angestellte jedoch 1,6% des Grundgehalts in der entsprechenden Verdienstgruppe;

3) wenn der Angestellte eine Vergütung über 800 Złoty monatlich erhält, so zahlt der Arbeitgeber 1%, der Angestellte jedoch 1,8% des Grundgehalts in der Verdienstgruppe N.

Für die in der Verdienstgruppe A pflichtmäßig Versicherten, die keinerlei Vergütung oder keine höhere als 60 Złoty monatlich beziehen oder nur Verpflegung erhalten, zahlt den Versicherungsbeitrag für den Fall der Arbeitslosigkeit nur der Arbeitgeber aus den eigenen Fonds in Höhe von 2,8% des Grundgehalts in der Verdienstgruppe A.

Die Versicherten, deren Bezüge 720 Złoty überschreiten, zahlen unabhängig von den im Sinne des ersten Absatzes entfallenden Beträgen 1,68% von der vollen Summe der erhaltenen Entschädigung, die der Anrechnung zur Versicherung unterliegt, vermindert um den Betrag von 720 Złoty.

Bei Bezahlung des Beitrages werden übereinstimmend mit den Bestimmungen vorliegender Verordnung Summen bis zu

(Fortsetzung auf Seite 427)

Für die Landfrau

(Haus- und Hofwirtschaft, Kleintierzucht, Gemüse- und Obstbau, Gesundheitspflege, Erziehungsfragen)

Redlich und reinlich,
darin sei peinlich. Bierbaum.

Auch die Landfrau soll sich ein Sparkonto einrichten.

Wir leben in einer Zeit besonderer wirtschaftlicher Schwierigkeiten. Eine Hausfrau, welche für die Bedürfnisse der Ihrigen zu sorgen hat, wird oft nur mit großen Sorgen besonderen Ausgaben entgegensehen. Unerwartete Ausgaben können sie in große Verlegenheit setzen. Auch gleichbleibende Ausgaben, etwa für die heranwachsenden Kinder, können die Wirtschaftsverhältnisse schwer erschüttern, wenn sich die Einnahmen verringern. Welchen Trost gibt da ein Sparkonto in leichter Zeit angelegt, oder in kleinen und kleinsten Summen zusammengespart. Diese kleinen Summen zurückzulegen, fällt oft erheblich leichter, als man es vorher glaubt, wenn der Wille dazu vorhanden ist.

Den Hausfrauen fällt für die Ueberwindung der heutigen Wirtschaftsnot eine besondere Rolle zu. Selbstverständlich ist, daß alle nicht sofort benötigten Geldbeträge auf die Sparkasse gehören. Wozu will man auch seine Spargroschen im Hause aufbewahren, wo doch nur alle möglichen Gefahren (Feuer, Diebstahl, Einbruch, Betrug) drohen? Es gibt keine bessere und sichere Anlage für Geld als ein Sparkonto.

Daß das Schlagwort von der „Flucht in die Sachwerte" kaum jemand einen Nutzen, vielen aber Schaden gebracht hat, steht außer Zweifel. Man braucht sich bloß einmal zu überlegen, was man für diese „Sachwerte" bekommt, wenn man gezwungen ist, sie zu veräußern. Abgesehen vielleicht von den Geschäftsleuten, die ihre Ware leichter verkauft haben, muß wohl heute jeder sagen, daß es schade um jeden Groschen ist, der der „Flucht in die Sachwerte" geopfert worden ist. Wer Geld einer derart unsachgemäßen Verwendung zuführt, statt es zu sparen, der schädigt sich selbst und wirkt gleichzeitig gegen die endgültige Ueberwindung der Krise.

Vom Schneiden der Tomaten.

Gartenbautechnikerin Kaldewey.

Um den Ertrag der Tomaten sicherzustellen, ist der Schnitt derselben unerläßlich. Es werden im Laufe des Sommers die in den Blattachseln entstehenden Triebe, Geize genannt, entfernt und nur ein oder zwei Haupttriebe belassen. Durch starkes Düngen und Wässern wird die Tomatenpflanze immer wieder von neuem zu starkem Trieb angeregt, so daß alle 8—10 Tage der Schnitt wiederholt werden muß, wenn die Entwicklung der Früchte nicht leiden soll.

Nun aber hat die Tomate im August die Anzahl der Blütentriebe entwickelt, die auch noch reife Früchte bis zum Herbst bringen. An späteren Blütentrieben reifen die Früchte nicht mehr und es ist deshalb dafür Sorge zu tragen, daß die angesetzten Früchte gut ausreifen. Zunächst findet man häufig aus diesem Grunde die Tomate vollkommen der Blätter beraubt, in der Meinung, daß nun die Früchte besser reifen werden. Die schnellere Reife, die tatsächlich bei den Früchten eintritt, ist eine Notreife. Die anderen Früchtchen, die noch nicht ausgewachsen sind, werden sich aber kaum weiter entwickeln.

Das Blatt ist von Wichtigkeit und darf deshalb den Tomaten nie genommen werden. In ihm werden die Baustoffe hergestellt, aus denen die Pflanze besonders die Blüten und Früchte bildet. Man könnte das Blatt mit der Lunge vergleichen, denn es ist für den Aufbau aller Pflanzenorgane unbedingt erforderlich. Je mehr gesunde Blätter also eine Pflanze besitzt, desto besser kann sie ihre Früchte ernähren und je mehr Früchte die Tomate hat, desto mehr Blätter braucht sie, um alle Früchte gut zu entwickeln.

Um die untersten 3—4 Fruchtstände zur guten Reife zu bringen, werden die darüber stehenden Blütenstände fortgeschnitten. Sie werden nicht mehr reif und nur vergeblich ernährt. Diese hier angewandten Nährstoffe kommen besser den im Wachstum fortgeschrittenen Früchten zugute. Der Spitzentrieb bleibt ebenfalls erhalten, um so genügend Blattwerk der Pflanze zu sichern.

Auch ist es nicht notwendig, die Früchte durch Entfernen der Blätter dem vollen Sonnenlicht auszusetzen, um die Reife zu fördern. Die Hauptsache ist die Wärme. Durch zu starke Sonnenbestrahlung leidet der Geschmack und die Früchte. Anfang September ist es ratsam, die völlig ausgewachsenen Früchte abzunehmen, sie dunkel und warm zu legen, in Heu oder wollene Decken einzupacken, und man wird erstaunt sein, wie schnell die Reife trotz des fehlenden Sonnenlichtes einsetzt. Soll den Früchten die Sonne zugute kommen, so genügt es, wenn die Trauben über die Blätter gelegt werden. Ein Abschneiden derselben ist dazu nicht notwendig.

Das Ausbrechen der Früchte bei überreichem Behang.

Stolz und Freude schwellt das Herz des Gartenfreundes, wenn er im Frühjahr bei der Besichtigung seiner Obstanlagen die mit Knospen und Blüten strotzenden Obstbäume betrachtet. Im Geiste berechnet er sich schon den möglichen Gewinn, den er aus den Erträgen einer so vielversprechenden Kultur unter Umständen herausziehen könnte. Doch es wäre nicht gut, wenn jede Blüte zur reifenden Frucht würde. Dies könnte nur auf Kosten des Baumes und der Früchte geschehen. Früchte, die zu zahlreich am Baum hängen, bleiben immer klein, aber ein Zentner großer ausgewachsener Früchte ist mehr wert als zwei Zentner kleine Früchte. Wir nehmen daher einen Teil der Früchte weg und der dadurch gewonnene Nahrungsüberschuß wird den überbleibenden zugute kommen, und diese werden um so größer und schöner werden. Durch das Auslichten werden auch die Zweige mehr geschont und es können sich die Fruchtknospen für das nächste Jahr besser ausbilden. Durch richtiges Beschneiden verhüten wir ohnedies schon einen übermäßigen, den Baum erschöpfenden Ansatz.

Die Blüte der Obstbäume ist aber oft so reichlich, daß auch nicht der zehnte Teil der Blüten zur Ausbildung gelangen darf. Doch die Natur hilft sich auch hier schon zum Teil von selbst durch selbsttätiges Auslichten. Sind die meisten der Blütenblätter gefallen, so lassen sich schon an den Fruchtbüscheln einige Früchte erkennen, die besser entwickelt sind als die übrigen. Die zurückbleibenden, schlechter entwickelten Früchchen fallen bald ab. Man darf daher nie zu früh mit dem Auslichten beginnen. Erst wenn die Früchte etwa die Größe von Haselnüssen erhalten haben, beginnen wir mit dem Ausmerzen derjenigen Früchte, die in der Entwicklung etwas zurückgeblieben oder verkrüppelt sind. Dieses Auslichten der Früchte darf je nach dem Umfange des Baumes in Zeitabschnitten von 14 zu 14 Tagen erfolgen, nicht etwa auf einmal. Die einzelnen Früchte ziehen eine Menge Nahrung an sich und ein plötzliches Auslichten einer größeren Menge Früchte könnte eine Stockung zur Folge haben. Beim allmählichen Auslichten nehmen die übrigbleibenden Früchte die Nahrung mit auf und entwickeln sich zusehends besser. Im allgemeinen rechnet man auf den laufenden Meter Spalierarm 15 kleine, 10 mittlere oder 5 große Früchte. Ist der Fruchtansatz nicht übermäßig stark, so werden nur die beschädigten und verkrüppelten Früchte entfernt.

Zur Erdbeerernte.

(Schluß.)

Erdbeerauflauf: Man streiche 1 Liter verlesene Erdbeeren (für 6 Personen gerechnet) durch ein feines Sieb, süße sie mit etwa ¼ Pfund Zucker und untermische sie rasch mit dem sehr steif geschlagenen Schnee von 12 Eiweiß. In eine vorbereitete Mehlspeisenform oder bergförmig auf tiefer Schale angerichtet, bestreue man die Speise mit Zucker und backe sie bei sehr schwacher Ofenhitze 20 Minuten, um sie dann gleich zu Tisch zu reichen, da sie leicht fällt. — Besonders aromatisch sind für dieses Gericht die herben Walderdbeeren.

Einfacher Auflauf von Erdbeeren: In Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln werden mit Butter auf dem Feuer abgebacken (auf 300 Gramm Semmeln 100 Gramm Butter); dazu rühre man — etwas abgekühlt — 100 Gramm Zucker, 6 Eigelb, 1 Pfund Erdbeeren und zum Schluß den steifen Eischnee unter. In die vorbereitete Auflaufform getan und mit Reibbrot und Butterflöckchen bestreut, wird der Auflauf bei guter Hitze zu brauner Farbe überbacken und nach Belieben noch mit Fruchttunke zu Tisch gegeben.

Erdbeer-Nudelauflauf: Aus sehr festem Nudelteig werden auf dem Reibeisen Gräupchen hergestellt, die zum Gebrauch sehr trocken sein müssen. Diese in Salzwasser abgekocht, abgetropft und erkaltet, mischt man etwas Butter, Zucker, Vanille nach Geschmack, 1 Prise Salz, zwei Eigelb und den Eischnee unter und gibt noch soviel Reibbrot dazu, bis eine gebundene Masse entsteht. Diese schichte man nun lagenweise mit kurz angekochten gesüßten Erdbeeren (am würzigsten Walderdbeeren) in eine Auflaufform, überbacke die Speise etwa 1 Stunde und serviere sie mit der abgetropften Fruchttunke, die man noch mit Rum würzen kann.

Erdbeertorte: Die Grundlage bildet ein Mürbteigboden, hergestellt von 50 Gramm Butter, 50 Gramm Mehl, 1 Ei, Salz und Zucker nach Geschmack, den man bei mäßiger Hitze abbackt; dann lege man den Rand um die Springform und stelle hochkant nebeneinander längs dem Rand Löffelbiskuits, indem man immer die Seiten und den unteren Teil der Biskuits mit fester Butter bepinselt, damit sie aneinander haften. Die Biskuitmasse hierzu rühre man von 75 Gramm Zucker, 3 Eigelb, 75 Gramm Mehl (halb Weizen-, halb Kartoffelmehl) und 3 Eischnee, fülle die Masse in einen Spritzbeutel, spritze sie in Streifen auf ein bemehltes Blech und backe die Biskuits bei Mittelhitze goldbraun ab. — Zum Schluß wird die wie vorhin beschriebene vorbereitete Tortenform mit Erdbeercreme nach folgendem Rezept gefüllt: man streiche etwa die Hälfte von 1 Pfund verlesener Erdbeeren durch ein Haarsieb, den andern Teil lasse man ganz, vermische es mit 150 bis 200 Gramm Zucker, Vanille, 8 Blatt zur Hälfte roter und weißer aufgelöster Gelatine und ziehe zum Schluß den steifen Schnee von drei Eiweiß oder ein Achtel Liter steife Schlagsahne unter. So gefüllt muß die Torte nun erst erkalten und die Füllung fest werden, dann wird der Rand der Springform vorsichtig entfernt und die Torte auf einer Platte angerichtet.

Erdbeerkrapfen: Man bereite aus 150 Gramm feinem Mehl, 30 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 30 Gramm darunter gepflückter Butter, 2 Eigelb und der nötigen Milch einen geschmeidigen, gut ausrollbaren Teig, den man zur dünnen Platte ausrollt, mit zerquirltem Ei bestreicht, handbreite Streifen schneidet und diese mit kleinen Häufchen stark gezuckerter Walderdbeeren belegt. Nun werden die Streifen übereinandergeschlagen, die Ränder fest aufeinandergedrückt, mit dem Kuchenrädchen abgeschnitten und die Kuchen in heißem Schmalz schwimmend gebacken, dann mit Zucker bestreut, heiß oder kalt gereicht.

Erdbeerschaum: 1 Eiweiß wird mit 100 Gramm Staubzucker einige Minuten gerührt, dann 100 Gramm recht schöne reife Erdbeeren zugetan und das Ganze eine gute Weile gerührt. Man rühre in einer großen Schale, da die Masse eine erstaunliche Menge abgibt. Man reicht den Schaum als Nachspeise auf kleinen Mürbteigtörtchen angerichtet.

Erdbeersuppe: In Wasser weichgekochte Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, gesüßt, die Suppe nochmals aufgekocht und mit angerührtem Kartoffelmehl bindig gemacht. Man reicht sie nach Belieben kalt oder warm mit gerösteten Weißbrotbrötchen zu Tisch.

Erdbeerkaltschale mit Milch oder Wein: Beliebt sind zur warmen Jahreszeit auch die eingezuckerten und kaltgestellten Früchte (alle Beeren dazu geeignet) mit kalter Milch als Suppe serviert. Oder aber auch als Weinkaltschale, wozu die Früchte etwa 1 Stunde vorher eingezuckert stehen bleiben und dann mit Weißwein, zur Hälfte mit Wasser verdünnt und Zitrone abgeschmeckt, aufgefüllt und kaltgestellt werden. Oder man läutere den Zucker mit dem Wasser, gieße ihn kochend über die Früchte, lasse sie eine Weile durchziehen, schmecke dann mit dem nötigen Wein und Zitronensäure ab und stelle die Suppe kalt.

Erdbeerbowle: Die frischen Früchte müssen einige Zeit eingezuckert durchziehen, dann wird der Wein aufgefüllt und die Bowle kaltgestellt. Auf etwa 1 Pfund Früchte rechnet man etwa 2 Flaschen Mosel und für leichte Bowle an Stelle von Champagner 2 Flaschen Selterwasser, die erst kurz vor dem Reichen der Bowle untergemischt werden. An Stelle von Mosel kann man auch Obstwein zum Anstellen der Bowle verwenden.

Behandlung verregneter Kleidung.

Haben Mäntel, Kleiderröcke, Jacken unter Regen gelitten, so ist es das beste, sie linksseitig zu bügeln, ehe sie ganz trocken werden. Sind die unteren Säume sehr beschmutzt, dann spült man sie in klarem Wasser solange, bis aller Sand entfernt ist, und dann erst wird gebügelt. Ausbürsten des trocken gewordenen Rockes ist nicht empfehlenswert, weil die scharfe Bürste den Stoff angreift, und außerdem bleibt meist ein grauer Schein zurück. Das Aufbügeln muß sehr sorgfältig geschehen. Bei dicken und harten Stoffen verwendet man besser eine nicht zu weiche Plättunterlage. Haben Wollstoffe vom Bügeln einen speckigen Glanz bekommen, dann muß dieser beim Abdämpfen wieder verschwinden. Zu diesem Zweck legt man ein feuchtes Leinentuch, ungestärkt und nahtlos, auf die Außenseite des Kleidungsstückes und läßt das heiße Bügeleisen leicht und schnell darübergleiten. Ehe das Tuch ganz trocken ist, wird es wieder entfernt. Der aufsteigende Dampf wird mit dem flachen Rücken einer Bürste in den aufgelockerten Stoff zurückgeschlagen, damit letzterer wieder flach wird. Manche Gewebe, wie z. B. Kammgarn, werden oft trotzdem nicht wieder glatt. Dann ist beim Dämpfen unter das feuchte Tuch noch ein trockenes auf das Kleidungsstück zu legen. Tuch und flauschartige Gewebe sengen leicht an, so daß größte Vorsicht am Platze ist. Seide wird möglichst wenig geplättet, nur auf sehr weicher Unterlage, unangefeuchtet und mit mäßig heißem Eisen. Samt wird nicht geplättet, sondern gedämpft; Druckstellen in Samt und Plüsch verlieren sich durch sanftes Auflockern gegen den Strich.

Das Verschlucken von Fremdkörpern

erfordert verständnisvolle Behandlung. Ist der Gegenstand nicht bis in den Magen gelangt, sondern im Schlund bzw. in der Speiseröhre steckengeblieben, dann muß sofort ein Arzt aufgesucht werden. Jeder Versuch, den Gegenstand durch Essen oder Trinken hinunterzutreiben, ist unbedingt zu unterlassen, da die Gefahr der Speiseröhrenverletzung entsteht. Hier kann nur der Arzt helfen, der mit Hilfe eines komplizierten Apparates in die Speiseröhre hineinsehen und somit den Fremdkörper unter Leitung des Auges angehen kann. Das Steckenbleiben eines Gegenstandes in der Speiseröhre macht sich im übrigen durch ein sehr unangenehmes Druckgefühl bemerkbar; dieses tritt natürlich nicht auf, wenn der Gegenstand schon bis in den Magen gelangt ist. In diesem Falle soll man folgendermaßen verfahren: Zunächst muß der Stuhl des Betreffenden so lange genauestens durchsucht werden, bis der Fremdkörper wiedergefunden ist. Solange das nicht der Fall ist, muß eine ganz leichte Diät genossen werden, die vorzugsweise aus Suppen und breiigen Speisen bestehen soll. Womöglich kann flüssiges Paraffin (Paraffinum liquidum) dazu genommen werden, durch welches die Bildung harter Kotballen verhindert wird. Streng zu meiden sind dagegen Abführmittel. Sie regen nämlich den Darm zu heftigen Bewegungen an, und wenn nun der Fremdkörper Ecken und Kanten hat, entsteht dadurch die Gefahr der Darmverletzung. Aus demselben Grunde soll strengste Bettruhe bewahrt werden, damit es nicht durch die körperliche Bewegung zu Darmverletzungen kommt. Da normalerweise die Speise den gesamten Darmkanal in höchstens zwei Tagen passiert, so muß auch der Fremdkörper in dieser Zeit wieder zum Vorschein kommen. Ist dies nicht der Fall, so kann nur der Arzt helfen. Außer einer Röntgenaufnahme ist unter Umständen eine operative Eröffnung der Bauchhöhle und genaues Abtasten der Därme erforderlich. Letzteres wird auch dann nötig, wenn der Gegenstand besonders groß und scharf oder spitz war. Zumindest muß in solchen Fällen jede Schmerzäußerung des Betroffenen genauestens beachtet werden, da sie das Zeichen der Darmverletzung und der beginnenden Bauchfellentzündung sein kann, wobei kein Augenblick bis zur Operation mehr zu verlieren ist.

Vereinskalender.

Nachstehende Versammlung ist für die Landfrauen wichtig. Nähere Angaben stehen im Vereinskalender auf Seite 423 und 424.

Kischkowo 9. 7.

Säfte und Apfelkraut.

Wir bitten unsere Leserinnen, den Artikel auf Seite 422 zu beachten.

(Fortsetzung von Seite 424)

5 Groschen einschließlich nicht berücksichtigt, Summen über 5 Groschen werden jedoch nach oben bis zu nächsten 10 abgerundet.

§ 2. Die Ausführung dieser Verordnung wird dem Ministerium für öffentliche Fürsorge übertragen.

§ 3. Vorliegende Verordnung tritt mit dem Tage ihrer Veröffentlichung in Kraft, wobei die **Erhöhung** und die **Aufteilung** der Beiträge, die in § 1 vorliegender Verordnung vorgesehen ist, auf die Beiträge für die Monate **ab Juni 1933** bis Mai 1935 einschließlich Anwendung findet.

(Vgl. „Landw. Zentralwochenblatt" Nr. 23. 1,68% sind 3/5 oder 6/10 des neuen Beitrages von 2,8%, den der Angestellte allein trägt.)

Bekanntmachungen

Bericht über den am 13. Juni in Posen stattgefundenen Wollmarkt.

Der Wollmarkt wurde mit 109 Partien im Gewichte von 54 908,5 kg beschickt. Die Wolle stammte aus nachfolgenden Wojewodschaften:

Wojewodschaft			
Wojewodschaft Kielce	11	Partien	6 474 kg
" Krakau	1	"	362 "
" Lublin	3	"	2 586,5 "
" Lemberg	1	"	111,5 "
" Lodz	1	"	1 544 "
" Polesie	1	"	24 "
" Posen	48	"	22 701,5 "
" Pommerellen	36	"	15 824 "
" Warschau	6	"	5 159 "
" Wolhynien ...	1	"	122 "
	109	Partien	54 908,5 kg

Am Tage des Wollmarktes wurden 51 Partien im Gewicht von 23 324,5 kg für die Gesamtsumme von rund 63 000 zł verkauft. Wegen Verkaufes weiterer Partien werden noch Verhandlungen geführt, da viele Partien mit Rücksicht auf zu hohe Mindestpreise, die von seiten der Züchter festgesetzt wurden, nicht verkauft werden konnten. Daß von 109 eingesetzten Partien, nur 51 am Wollmarkttage verkauft wurden, ist auf verschiedene Gründe zurückzuführen und zwar:

a) Nicht verkauft wurden dünnere Wollen (Rembouillet Negretti weil die Fabrikanten nur für Zivilstoffe dünne Wollen zu Weltmarktpreisen kaufen (im Durchschnitt 2,— bis 2,40 zł je kg).

Wenn der Fabrikant eine solche Wolle kauft, bekommt er ein Zeugnis über ihre inländische Herkunft, das er bei Erlangung von staatlichen Lieferungen benötigt.

b) Die Militärbehörden haben gewöhnlich bei der Vergebung der Aufträge 12,— zł für 1 m Stoff gezahlt; die Juni-Auktion für Heereslieferungen wurde jedoch auf Oktober lfd. Jahres verlegt, sodaß nur kleinere Lieferungen für Eisenbahnministerium, Post- und Telegraphenministerium, sowie für das Departement für Gefängniswesen übrig blieben.

Von den Institutionen bezahlt die Gefängnisverwaltung das Material in 6 Monatsraten und das Eisenbahnministerium nur rund 9,— zł für 1 m Stoff, was im Vergleich mit dem Preis, den das Ministerium für Heerwesen zahlt, einen Preisunterschied von 3,— zł pro Meter ausmacht und sich ungünstig auf die Preisgestaltung der Wolle während des Marktes auswirkt.

c) Der Streik in den Tuchfabriken Białystok hat eine geringere Beteiligung der Fabrikanten an dem Wollmarkte verursacht.

Aus obigen Gründen war die Zahl der Auktionäre kleiner; trotzdem war die Nachfrage nach manchen Wollsorten groß, wie die erzielten Preise für die verkauften Partien, die mehr oder weniger den Preisen auf dem Wollmarkt im Mai entsprechen, beweisen.

Die auf dem Wollmarkt gezahlten Preise.

Je nach dem Rendement, Ausgeglichenheit, Reinheit, dem Feuchtigkeitsgehalt und Fettschweiß der Wolle wurden am 13. Juni für Schmutzwolle (d. h. auf dem Schaf nicht gewaschen), folgende Preise erzielt:

Sortiment					Preis
Sortiment	AA	Wachstum	9	Monate	2,50 pro kg
"	AA	"	7	"	2,25 " "
"	A—AA	"	12	"	2,60 " "
"	A—AA	"	8	"	2,25 " "
"	A—AA	"	7	"	2,75 " "
"	A	"	12	"	2,50—3,30 " "
"	A	"	9	"	2,60—3,00 " "
"	A	"	7	"	2,60—2,85 " "
"	A	"	6	"	2,50—2,75 " "
"	A—B	"	8	"	2,50—2,65 " "
"	A—B	"	12	"	2,65 " "
Sortiment	A—B	Wachstum	6	Monate	2,80 pro kg
"	B	"	12	"	3,00 " "
"	B—C	"			2,45 " "
"	B—C	"	7	"	2,50 " "
"	C	"	11	"	2,60 " "
"	C—D	"	12	"	3,00 " "
"	C gewaschen auf Schafen				3,30—3,50 " "

Der Durchschnittspreis beträgt somit 2,70 zł für 1 kg Wolle.

Der nächste Wollmarkt findet in der ersten Oktoberdekade lfd. Jahres statt. Schafzüchter, die Wolle besitzen, können sie direkt an die Wollmarktabteilung beim Städtischen Amt der Posener Messe (Miejski Urząd Targu Poznańskiego, Oddział Jarmarków Wełny), auf Lager einschicken, wo sie bis zum nächsten Markt aus freier Hand verkauft wird.

Gleichzeitig sei noch erinnert, daß dem Landwirt bei der Versendung der Wolle nach Posen eine 50%ige Frachtermäßigung auf der Eisenbahn zusteht. In Ortschaften, wo die Eisenbahnstationen davon nichts wissen, ist es am besten, die Wolle ohne Frachtbezahlung abzuschicken. Von der Ware werden keine Lagergebühren erhoben und die Ware gegen Feuer versichert. Außerdem werden Lombardkredite bis zu 50% nach der Abschätzung der Wollmarkt-Abteilung gewährt.

Bei dieser Gelegenheit sei auch noch erwähnt, daß das „Reglement, Verkaufs- und Lombardsbedingungen der Wollmesse in Posen", von der Welage in deutscher Übersetzung zum Preise von 1,— zł bezogen werden kann.

Allerlei Wissenswertes

Auf- und Untergangszeiten von Sonne und Mond

vom 2. bis 8. Juli 1933.

Tag	Sonne		Mond	
	Aufgang	Untergang	Aufgang	Untergang
2	3,42	20,26	14,41	23,46
3	3,42	20,26	16,13	—
4	3,43	20,25	17,46	0, 9
5	3,44	20,25	19,11	0,42
6	3,45	20,24	20,17	1,35
7	3,46	20,23	21, 0	2,51
8	3,46	20,23	21,28	4,22

Warum muß nur gut getrocknetes Getreide eingelagert werden?

Auch das Getreidekorn lebt während der Einlagerung in der Scheune oder auf dem Speicher noch weiter und verbraucht Nährstoffe; denn würde es nicht leben, so könnte es bei neuerlicher Aussaat nicht auskeimen. Die Atmung des Getreides ist um so intensiver, je höher die Temperatur des Kornes ist. Die Stärke der Atmung kann man aus der Menge der ausgeschiedenen Kohlensäure feststellen. Getreide mit 11% Wassergehalt atmet nur sehr schwach, auch bei 14—15% ist die Kohlensäurebildung noch nicht bedeutend (1.4 mg je 1 kg Getreide in 24 Stunden bei 18° C). Bei Zunahme des Feuchtigkeitsgehaltes auf 16.9% steigt die Atmung schon auf das 90fache, bei 20.5% auf das 250fache und bei 33% auf das 1.400fache des Wertes bei 14—15%. Die Folgen der Atmung sind Kohlensäure- und Wasserbildung, Temperatursteigerung, was wiederum zum Auswachsen des Getreides, zur Schimmelbildung und zum völligen Verderben des Getreides führen kann. Die Zahlen zeigen uns zur Genüge, wie wichtig es ist, daß nur gut getrocknetes Getreide eingelagert wird.

Körner- und Strohwert der Wintergerste.

Wo die Wintergerste gut gedeiht, befriedigt sie auch vollkommen im Kornertrag. Dem Gewicht nach übertrifft sie sogar oft die Sommergerste. Nur pflegen die Körner der Wintergerste etwas kleiner zu sein. Ferner haben sie als Winterfrucht gröbere Spelzen. Infolgedessen ist auch ihr Futterwert nicht so hoch wie der der Sommergerste. Jedoch wird deshalb die Wintergerste wieder besser von den Pferden vertragen; sie führt also bei mäßiger Fütterung kaum zu Koliken. Als Brauware kommt Wintergerste im allgemeinen nicht in Frage, obgleich sie nicht vollkommen ungeeignet dazu wäre. Aber die Brauer bekommen gewöhnlich schon reichlich Angebote von besonderen Sommer-Braugerstensorten. Das Stroh der Wintergerste ist ebenfalls härter als das von Sommergerste — wiederum, weil erstere eine Winterfrucht ist und als solche widerstandsfähiger sein muß, und ferner, weil sie eine längere Wachstumszeit hat. Härteres Stroh hat natürlich auch nicht einen so hohen Futterwert wie weiches. Immerhin ist Wintergerstenstroh für Futterzwecke nicht zu gering zu achten. Dem Futterwert nach nimmt es etwa die Mitte zwischen Winterroggenstroh und Sommergerstenstroh ein. Fb.

Taschenkrankheit unter den Zwetschgen.

Die Krankheit verursacht eine Mißbildung der Früchte, die darin besteht, daß die unreife Frucht schotenartig zusammengedrückt oder blasig aufgetrieben ist. Die Oberfläche der Frucht

ist runzelig oder warzig und bedeckt sich später mit einem weißen oder bräunlichen Ueberzug, so daß sie wie von Reif bedeckt erscheint. In den gekrümmten und oft verkrüppelten Gebilden bildet sich der Stein nicht aus und das Fruchtfleisch fehlt. Man nennt diese Erscheinung Taschen-, Schoten-, Narren- oder Hungerzwetschgen und glaubte, daß mangelhafte Befruchtung an dieser Erscheinung schuld sei. Andere glaubten, Insekten verursachten durch Stiche diese Mißbildungen. Das aber sind alles Irrtümer. Die Ursache der Taschenkrankheit ist ein winziger Pilz, der dem Auge nicht sichtbar ist und der auf den Zweigen der Bäume der Schmarotzer lebt. Von ihm dringen Fäden bald nach der Blüte der Bäume in die eben sich bildenden jungen Früchte. Dort verhindern sie die Steinbildung, durchwuchern das Fruchtfleisch und treten als haarförmige Schläuche durch die noch grüne Schale der Früchte. Die Zahl der Sporenschläuche ist so groß, daß wir sie als Reif auf der Oberfläche der Frucht wahrnehmen. In den Fruchtschläuchen sind die Sporen des Pilzes enthalten, die nach ihrer Reife als feiner Staub herausgeschleudert und vom Wind fortgetragen werden. Daraus bilden sich die Pilzkolonien. Wir dürfen es also nicht zum Ausreifen der Sporen kommen lassen, sondern noch ehe dies geschehen kann, müssen die vom Pilze befallenen Früchte als Fruchtträger des Pilzes gesammelt und vernichtet werden. Der Besitzer von Zwetschgenbäumen lasse sich nicht die Mühe verdrießen, einmal nach den noch unentwickelten Früchten zu sehen. Wenn er Mißbildungen beobachtet, dann entferne er alles Verdächtige.
E. R.

Heilung der Strahlfäule.

Bei Strahlfäule ist zunächst das bereits erweichte Horn am Huf wegzuschneiden. Dann muß die Wunde täglich mehrmals mit reinem, aber kühlem Wasser ausgebürstet werden. Dauert die Fäulnis längere Zeit an, so ist ein Desinfektionsmittel (Kreosot, Kreolin) in Anwendung zu bringen. Das Pferd soll nur auf trockener Streu stehen, an der auch nicht gespart werden darf; denn die Strahlfäule entsteht meist durch Nässe oder Unreinlichkeit und verschlimmert sich auch dadurch. Beschneiden und Beschlagen sollen in Zukunft nur von einem sachverständigen Schmied oder nach dem besonderen Anraten eines Tierarztes geschehen. Das betreffende Eisen soll so geformt sein, daß der Strahl den Boden berührt. Ein schnelleres und gründlicheres Ausheilen wird aber erzielt, wenn das Pferd ohne Hufeisen für einige Zeit auf die Weidekoppel gebracht wird. Jedenfalls muß das Pferd viel Bewegung haben.
—ius.

Verstaubtes überlagertes Heu

ist ein ungesundes Futter. Gesteigerte Staubentwicklung findet sich auch bei ehemals gut geerntetem Heu. Der Staub ist eben nicht nur Erdstaub, sondern auch von tierischen und pflanzlichen Kleinlebewesen zerfressene und zersetzte Heumasse. Dieser Staub setzt sich ebenfalls in den Atmungsorganen der Tiere fest und reizt die Schleimhäute. In schlimmeren Fällen kann er diese sogar zur Entzündung bringen. Dämpfige Pferde können unter Umständen an den Folgen zugrunde gehen. Für Magen und Darm bringt der Staub Verstopfungsgefahren, die bei Pferden zu tödlichen Koliken führen können. Zuweilen sind aber auch Milben, die in manchem alten Heu sitzen und sich stark vermehren, die Ursachen. Die Milben geben übrigens dem Heu einen ekligen Geschmack, so daß die Tiere es nach einiger Zeit nicht mehr mögen. Man dränge es ihnen dann nicht weiter auf, säubere aber den Heuboden von allem alten Unrat.
—ab—

Die Wolfsmilchgewächse

werden wegen ihres scharfen milchigen Saftes von allen Tieren verschmäht und würden den Tieren auch nicht zuträglich sein. Ob sich jedoch die Tiere dadurch vergiften können, wird noch angezweifelt. Die Wolfsmilch gilt ferner als Zwischenwirt für einen Rostpilz, der später die Blätter von Klee und Luzerne befällt.

Rätsel.

Tiernamen für Mädchen.

Ein Mägdlein, zierlich wie ein Schneckenhäuschen,
nennt man gar gern ein süßes —.
Wer sich behängt mit Flitterschwänzchen,
die nennt man gern ein albern —.
Wer protzig Kleider trägt zur Schau,
die heißt man einen eiteln —.
Wer sich dem Nichtstun willig böte,
wär' das nicht eine faule —?
Die sich dagegen ruhlos tummeln,
bezeichnet man als wilde —.
Macht sie zur Arbeit frohe Miene,
verdient sie wohl den Namen —.

Ein Steher und ein Flieger.

Mit a strebt sie zum Licht empor
in ihrem grünen Kleide;
mit e steigt sie zum Himmel auf
als manches Augenweide.

(Auflösung siehe nächste Nummer).

Fachliteratur

Krankheiten und Feinde der Gemüsepflanzen. Ein Wegweiser für ihre Erkennung und Bekämpfung. Bearbeitet von Prof. Dr. Gustav Lüstner, Vorsteher der Pflanzenpathologischen Versuchsstation Geisenheim a. Rh. Dritte erweiterte Auflage. Mit 88 Abbildungen. Preis geb. M. 2.20. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart. — Einträglicher Gemüsebau ist unmöglich ohne gründliche Schädlingsbekämpfung. Dazu bedarf es vor allem einer genauen Kenntnis nicht nur der häufigsten, sondern sämtlicher Gemüsekrankheiten und -schädlinge. Auch der Erfahrene ist manchmal im Zweifel, wenn ihm nicht ein so zuverlässiger Ratgeber wie das Buch von Prof. Lüstner zur Verfügung steht. Krankheitsbild, Erreger und Bekämpfung sind darin so charakteristisch beschrieben — größtenteils mit guten Abbildungen —, daß es einen Zweifel nicht mehr geben kann.

Die Maulwurfsdränung ohne und mit Tonröhren, unter besonderer Berücksichtigung des Poppelsdorfer Dränbaus. Von Dr. C. Kuhlewind-Bonn. Mit einem Vorwort von Prof. Dr.-Ing. Vormfelde. Mit 64 Textabbild. Verl. P. Parey, Berlin SW. 11, Hedemannstraße 28 u. 29. Steif brosch. Rm. 7,80. — Das aus dem Landmaschinen-Institut Bonn-Poppelsdorf hervorgegangene Buch schildert anschaulich die Entwicklungsmöglichkeiten der maschinellen Dränung, die zweckmäßigste Art ihrer Durchführung, ihre Kosten und ihren wirtschaftlichen Erfolg. Besonders eingehend werden die neuerdings durchgebildeten Geräte beschrieben (Ridro-Dränpflug mit Schlepper und Seilwinde als zweckmäßigste Zugkraft) sowie der praktische Betrieb der mechanischen Dränbauweise. Wichtig sind auch die Beobachtungen über ausgeführte Maulwurfsdränungen sowie die genauen Kostenangaben über die Ausführungen mit und ohne Dränröhren. Zahlreiche charakteristische Abbildungen erläutern die verschiedenartigen Systeme.

Markt- und Börsenberichte

Geldmarkt.

Kurse an der Posener Börse vom 27. Juni 1933.

4% Pos. Landschaftl. Konvertier-Pfdbr. ...... 34.— zł	4% Dollarprämienanl. Ser. III (Stck. zu 5 $) 48 50 zł
4½% (früh. 6%) Roggenrentenbr. der Pos. Ldsch. p. dz 5.70-5.50 zł	5% staatl. Konv.-Anl. 43.50 zł
	4½% (früher 8%) amortisierb. Dollarpfandbriefe ... 36.75 zł

Kurse an der Warschauer Börse vom 27. Juni 1933.

5% staatl. Konv.-Anl. .. 43.50	1 Pfd. Sterling = zł ... 30.40
100 franz. Frk. = zł (27.6.) 35.09	100 schw. Franken = zł 172.15
1 Dollar = zł 7.16	100 holl. Gulden = zł 353.75
	100 tschech. Kronen 26.55

Diskontsatz der Bank Polski 6%.

Kurse an der Danziger Börse vom 27. Juni 1933.

1 Pfd Stlg. = Danz. Gld. 17.50	100 Złoty = Danziger Gulden 57.49

Kurse an der Berliner Börse vom 27. Juni 1933.

100 holl Gld. = dtsch. Mark 167.90	Anleiheablösungsschuld nebst Auslosungsr. für 100 RM. 1—90 000.— = dtsch. Mk. (27.6.) ... 76³/₄
100 schw. Franken = dtsch. Mark 81.35	Anleiheablösungsschuld ohne Auslosungsr. für 100 RM. = dtsch. Mk. (27.6.) 11.30
1 engl. Pfund = dtsch. Mark 14.37	Dresdener Bank .... 46.—
100 Złoty = dtsch. Mark 47.50	Dtsch. Bank u. Diskontoges. 57.25
1 Dollar = dtsch. Mark 3.40	

Amtliche Durchschnittskurse an der Warschauer Börse.

Für Dollar				Für Schweizer Franken			
(21. 6.)	7.26	(24. 6.)	7.19	(21. 6.)	172.15	(24. 6.)	172.15
(22. 6.)	7.24	(26. 6.)	7.13	(22. 6.)	172.16	(26. 6.)	172.16
(23. 6.)	—.—	(27. 6.)	7.16	(23. 6.)	172.16	(27. 6.)	172.15

Złotymäßig errechneter Dollarkurs an der Danziger Börse
Ohne Notiz.

Geschäftliche Mitteilungen der Landw. Zentralgenossenschaft

Poznań, Wjazdowa 3, vom 28. Juni 1933.

Textilwaren: Wie bekannt, betreiben wir seit Jahren in unserer Textilwaren-Abteilung den Einkauf von Schafwolle in kleinen Partien bzw. den Umtausch derselben gegen Strickwolle usw. Bei einem Weiterverkauf dieser Wollen, die unter dem Namen „Sammelwolle" im Wollhandel geführt werden, bestehen insofern Schwierigkeiten, daß sich dieselben nur dann zu angemessenen Preisen verwerten lassen, wenn bei jedem einzelnen Posten eine behördliche Bescheinigung darüber vorliegt, daß es sich um Inlandswolle handelt. Wir bringen daher die verlangte Bescheinigung nachstehend zum Abdruck:

„Deklaration für Landwirte, die bis 50 Schafe besitzen.

Dorf . . . . .
Gemeinde . . . . .
Post . . . . .

Hiermit stellen wir fest, daß aus unseren Wirtschaften im Dorfe . . . . . . verkauft wurde an . . . . in . . . . kg . . . . . . Wolle: in dem: aus der Wirtschaft des Herrn . . . . (Anzahl der Schafe . . . .) kg . . . . aus der Wirtschaft des Herrn . . . . (Anzahl der Schafe . . . .) kg . . . .

Unterschrift der Besitzer . . . .

Die Uebereinstimmung oben angegebener Schafmenge und kg der Wolle wird hiermit bestätigt.

Ort . . . . den . . . . 193 . .

Stempel

. . . .

Unterschrift des Amtsvorstehers bzw. Leiters des Gutsbezirks.

Deklaracja dla Włościan posiadających do 50 owiec.

Wieś . . . .
Gmina . . . .
Poczta . . . .

Nieniejszem stwierdzamy, że z gospodarstw naszych we wsi . . . . zostało sprzedane p. . . . . w . . . . kg . . . . . wełny w tem:
z gospodarstwa p. . . . . . . (ilość owiec . . .) kg . . . . .
z gospodarstwa p. . . . . . . (ilość owiec . . .) kg . . . . .

Podpis gospodarzy . . . .

Zgodność wyżej podanej ilości owiec i kilogramów wełny poświadcza się,

. . . . , dnia . . . . . .193 r,

pieczęć miejscowość

. . . .

podpis wójta wzgl. przewodniczącego obszaru dworskiego

Wir bitten unsere Kundschaft, die Wolle in kleinen Partien in unserer Textilwaren-Abteilung verkaufen bzw. umtauschen will, diese Bescheinigung in polnischer Sprache auszufüllen und von ihrem Wójt (Amtsvorsteher) unterschreiben zu lassen. Auf Wunsch stellen wir gern weitere Exemplare dieser Bescheinigung zur Verfügung.

Erntepläne: Wir veröffentlichen nachstehend unser Rundschreiben über Erntepläne zur gefl. Beachtung:

„Wir bieten an, Zwischenverkauf vorbehalten, zur sofortigen Lieferung von unserem Lager in Posen:

Erntepläne aus Hanfleinen, aus extra starkem und besonders haltbarem Material
in der Größe 2½ × 6 zum Preise von 22,50 Zloty,
in der Größe 2½ × 5 zum Preise von 21,— Zloty.

Erntepläne aus Jute
in der Größe 2½ × 6 zum Preise von 19,— Zloty
in der Größe 2½ × 5 zum Preise von 16,25 Zloty
für das Stück ab Posen, gegen Kassa netto.

Auch bei den Juteplänen leisten wir für bestes Material und gute Verarbeitung Garantie.

In imprägnierten Schoberplänen, Wagenplänen, Schlafdecken usw. bitten wir ebenfalls bei Bedarf Offerte einzuholen.

Wir bitten, uns die Aufträge möglichst bald zu überschreiben. Wir haben, wie in den Vorjahren, auch in diesem Jahre größere Posten obiger Pläne anfertigen lassen und bereits auf Lager genommen, so daß wir bis auf weiteres in der Lage sind, rechtzeitig liefern zu können. Da aber infolge der wirtschaftlichen Schwierigkeiten die Vorräte bei den Fabrikanten und Händlern in diesem Jahre nur gering sein werden, ist damit zu rechnen, daß in der Bedarfszeit wieder ein Mangel an guten Ernteplänen eintreten dürfte."

Düngemittel: Für die Herbstsaison haben wir bereits unsere Rundschreiben über Thomasmehl, Superphosphat und alle Stickstoffabrikate der Staatsfabriken in Chorzów und Mościce herausgehen lassen, so daß unsere Interessenten unterrichtet sind, daß die Preise für Thomasmehl in erfreulicher Weise eine Ermäßigung erfahren haben, während die Superphosphat-Fabriken bei ihren alten Forderungen stehengeblieben sind.

Thomasmehl stellt sich bei 16%iger Ware im Augenblick um mehr als 50 Groschen per 50 kg günstiger als Superphosphat.

Die Stickstoffpreise haben nur ganz unwesentliche Ermäßigungen erfahren, die meisten Artikel sind sogar vollständig unverändert geblieben.

Für die Herbstmonate sind durchweg gleichbleibende Preise; für die Frühjahrssaison ab 1. November 1933 bis Ende Juni 1934 sind die Forderungen wieder gestaffelt. Der günstigste Einkaufsmonat ist der November nicht nur wegen des niedrigsten Grundpreises, sondern auch wegen des höchsten Kassaskontos.

Posener Wochenmarktbericht vom 28. Juni 1933.

Der heutige Wochenmarkt war im allgemeinen wenig verändert. Molkereierzeugnisse, in genügender Menge vorhanden, kosteten: Tischbutter pro Pfund 1,30—1,40, Landbutter 1,20, Weißkäse 30, Milch das Liter 20, Sahne das Viertelliter 35, für die Mandel Eier zahlte man 1 Zloty. Auf dem Gemüsemarkt, dessen Warenauswahl endlich immer reichhaltiger wird, forderte man für ein Pfund Spinat 15, für Schoten 25, für ein Bund Mohrrüben 10, Kohlrabi 10, Radieschen 5—10, Grünzeug 5—10, rote Rüben 10, Zwiebeln 5—10, für einen Kopf Salat 5, für ein Köpfchen Weiß- und Wirsingkohl 30—50, Blumenkohl 30—70. Tomaten kosteten das Pfund 1,80, junge Kartoffeln 10, alte 3, Gurken das Stück 40—60. Auch der Obstmarkt ist jetzt reich beliefert und bringt Stachelbeeren zum Preise von 25—30 Groschen pro Pfund, Kirschen 40—60, Erdbeeren 40—60, Rhabarber 10—15, Bananen 30—60, Zitronen das Stück 15—20, Blaubeeren 30—35, Pilze 70, Spargel 25—60, Sauerampfer 10 Groschen. Der Fleischmarkt lieferte Hammelfleisch zu 60—80, Rindfleisch 60—90, Kalbfleisch 80—1,20, Schweinefleisch 65—85, Gehacktes 65—70, roher Speck 95, Räucherspeck 1,10, Schmalz 1,20, Kalbsleber 80—1,00, Schweineleber 60—80 Groschen. — Geflügel, in größerer Auswahl vorhanden, brachten folgende Preise: junge Hühner 1,50, Suppenhühner 2,50—2,80, Enten 2,50—3, Tauben das Paar 1—1,20, Gänse 3,50 bis 3,80, Kaninchen 1—2,50. — Auch der Fischmarkt war verhältnismäßig gut besucht. Die Preise waren folgende: Hechte das Pfund 90—1,20, Schleie 80—1,00, Weißfische 40—60, Aale 1,30 bis 1,35, Wels 1,40, Barsche 80—1,20, Krebse pro Mandel 1 Zloty.

Futterwert-Tabelle

(Großhandelspreise abgerundet, ohne Gewähr.)

*) für dieselben Kuchen feingemahlen erhöht sich der Preis entsprechend.

Futtermittel	Preis per 100 kg	Gehalt an		Preis in Zloty für 1 kg		
		Gesamt-Stärkewert	Verd. Eiweiß	Gesamt-Stärkewert	Verd. Eiweiß	Verd. Eiweiß nach Abzug des Stärkewertes **)
	zł	%	%			
Kartoffeln	2,10	19,7	0,9	0,10	—	—
Roggenkleie	12,50	46,9	10,8	0,27	1,16	0,82
Weizenkleie feine	12,50	48,1	11,1	0,26	1,13	0,78
Gerstenkleie	12,50	47,3	6,7	0,26	1,88	1,25
Hafer mittel	14,—	59,7	7,2	0,23	1,94	1,21
Gerste mittel	16,—	72,—	6,1	0,22	2,62	1,54
Roggen mittel	19,50	71,3	8,7	0,27	2,24	1,52
Lupinen, blau	9,—	71,—	23,3	0,13	0,39	0,18
Lupinen, gelb	10,—	67,3	30,6	0,15	0,33	0,20
Ackerbohnen	14,—	66,6	19,3	0,21	0,73	0,47
Erbsen (Futter)	20,—	68,6	16,9	0,29	1,19	0,87
Seradella	11,—	48,9	13,8	0,22	0,80	0,54
Leinkuchen*) 38/42%	22,—	71,8	27,2	0,31	0,81	0,64
Rapskuchen*) 36/40%	17,—	61,1	23,—	0,28	0,74	0,56
Sonnenblumenkuchen*) 50%	19,—	68,5	30,5	0,28	0,62	0,49
Erdnußkuchen*) 55%	29,—	77,5	45,2	0,37	0,64	0,56
Baumwollsaatmehl geschälte Samen 50%	27,75	71,2	38,—	0,39	0,73	0,64
Kokoskuchen*) 27/32%	25,—	76,5	16,3	0,33	1,53	1,16
Palmkernkuchen*) 21/23%	23,—	70,2	13,1	0,33	1,76	1,31
Sojabohnenschrot extrahiert 46%	26,50	73,3	40,7	0,36	0,65	0,56

**) Der Stärkewert (ohne Stärkewert des Eiweißes) ist so hoch bewertet wie der in Polen billigste Stärkewert in der Kartoffel und vom Futtermittelpreise in Abzug gebracht.

Landwirtschaftliche Zentralgenossenschaft
Poznań, den 28. Juni 1933. Spółdz. z ogr. odp.

Schlacht- und Viehhof Poznań vom 27. Juni 1933.

Auftrieb: 818 Rinder, 1962 Schweine, 669 Kälber, 118 Schafe, zusammen 3567.

(Notierungen für 100 kg Lebendgewicht loco Viehmarkt Posen mit Handelsunkosten.)

Rinder: Ochsen: vollfleischige, ausgemästete, nicht angespannt 60—64, jüngere Mastochsen bis zu 3 Jahren 52—56, ältere 44—48, mäßig genährte 36—40. — Bullen: vollfleischige, ausgemästete 56—60, Mastbullen 50—54, gut genährte, ältere 40—44, mäßig genährte 34—38. — Kühe: vollfleischige, ausgemästete 58—62, Mastkühe 52—56, gut genährte 34—38, mäßig genährte 22—28. — Färsen: vollfleischige, ausgemästete 60—64, Mastfärsen 52—56, gut genährte 44—48, mäßig genährte 36—40. — Jungvieh: gut genährtes 36—40, mäßig genährtes 34—36. — Kälber: beste ausgemästete Kälber 66—70, Mastkälber 58—64, gut genährte 50—56, mäßig genährte 44—48.

Schafe: vollfleischige, ausgemästete Lämmer und jüngere Hammel 60—64, gemästete, ältere Hammel und Mutterschafe 48—56.

Mastschweine: vollfleischige, von 120—150 kg Lebendgewicht 94—96, vollfleischige, von 100—120 kg Lebendgewicht 88—90, vollfleischige von 80—100 kg Lebendgewicht 82—86, fleischige Schweine von mehr als 80 kg 76—80, Sauen und späte Kastrate 76—86.

Marktverlauf: normal.

Amtliche Notierungen der Posener Getreidebörse vom 28. Juni 1933.

Für 100 kg in zł fr. Station Poznań.

Richtpreise:

Ware	Preis
Weizen	36.75—37.75
Roggen	19.25—19.50
Mahlgerste 681-691 g/l	16.00—16.75
Mahlgerste 643-662 g/l	15.50—16 00
Hafer	13.75—14.25
Roggenmehl (65%)	30.00—31.00
Weizenmehl (65%)	56.00—58.00
Weizenkleie	10.00—11.00
Weizenkleie (grob)	11.25—12.25
Roggenkleie	11.75—12.50
Sommerwicke	11.50—12.50
Peluschken	11.00—12.00
Viktoriaerbsen	24.00—26.00
Blaulupinen	6.00— 7.00
Gelblupinen	8.00—9.00
Roggen- und Weizenstroh lose	1.75—2.00
Roggen- und Weizenstroh, gepreßt	2.00—2.25
Hafer- u. Gerstenstroh, lose	1.75—2.00
Hafer- u. Gerstenstroh, gepreßt	2.00—2.25
Heu, lose	4.75—5.25
Heu, gepreßt	5.25—5.75
Netzeheu, lose	5.25—5.75
Netzeheu, gepreßt	6.25—6 75
Senf	52.00—58.00

Gesamttendenz: ruhig. Nach dem Urteil der Börse war die Tendenz für Roggen, Weizen, Roggen- und Weizenmehl fest, für Mahlgerste und Hafer ruhig.

Transaktionen zu anderen Bedingungen: Roggen 770, Mahlgerste 30, Roggenmehl 70, Roggenkleie 40, Weizenkleie 10 t.

Marktbericht der Molkerei-Zentrale vom 28. Juni 1933.

Die Lage auf dem Buttermarkt hat sich seit unserem letzten Marktbericht verhältnismäßig wenig geändert. Hier und dort zeigte der Markt eine leichte Besserung, doch konnten wesentlich höhere Preise nicht herausgeschlagen werden.

Die Berliner Notierung ist mit 110 Rm. unverändert und die Lage ist sogar so, daß Preise über Notierung kaum zu erzielen sind.

Die Lage wird vor allen Dingen vom Wetter abhängen, bei Fortbestehen des trüben und regnerischen Wetters ist auf eine wesentliche Veränderung wohl kaum zu hoffen.

Es wurden zurzeit folgende Preise gezahlt:

Posen, Kleinverkauf: 1,40, engros 1,05—1,10, Export etwas über 1,10 Złoty pro Pfund. Die übrigen inländischen Märkte 1,10 Złoty, vereinzelt mehr.

Ogłoszenie.

Zgodnemi uchwałami walnych zgromadzeń członków z dnia 24. kwietnia b. r. i z dnia 19. czerwca b. r. została podpisana spółdzielnia rozwiązaną.

Wierzycieli rozwiązanej spółdzielni wzywa się do zgłoszenia swych roszczeń.

Bekanntmachung.

Durch die übereinstimmenden Beschlüsse der Generalversammlungen vom 24. April d. Js. und vom 19. Juni d. Js. wurde die unterzeichnete Genossenschaft aufgelöst.

Die Gläubiger der aufgelösten Genossenschaft werden aufgefordert, ihre Ansprüche anzumelden.

Dolsk, dnia 24. 6. 1933 r.

Ein- und Verkaufsverein, spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością w Dolsku.

Likwidator:
(—) Bruno Stahlke.

Ogłoszenie

Zgodnemi uchwałami walnych zgromadzeń członków z dnia 11. marca i 21. kwietnia r. b. została podpisana spółdzielnia rozwiązana.

Wierzycieli rozwiązanej spółdzielni wzywa się do zgłoszenia swych roszczeń.

Bekanntmachung.

Durch die übereinstimmenden Beschlüsse der Generalversammlungen vom 11. März und 21. April d. Js. wurde die unterzeichnete Genossenschaft aufgelöst.

Die Gläubiger der aufgelösten Genossenschaft werden aufgefordert, ihre Ansprüche anzumelden.

Poznań, 23. Mai 1933.

„Spar- und Darlehnskasse, spółdzielnia z nieograniczoną odpowiedz. w Gruszczynie".

Likwidator. Liquidator:
(—) Gross.

Bilanzen.

Bilanz am 30. Juni 1932.

Aktiva:		zł
Kassenbestand		4 025.98
Wechsel		32 084.40
Laufende Rechnung		148 226.89
Warenbestände		7 878.12
Beteiligungen		13 335.79
Grundstück und Gebäude		6 986.46
Speicher, Scheune-Einrichtung, Pferde, Säcke		18 471.53
		231 009.17
Passiva:	zł	
Geschäftsguthaben	23 068.19	
Reservefonds	267.82	
Betriebsrücklage	1 277.20	
Schuld a. d. Landesgen.-Bank	78 710.—	
Schuld a. d. Landw. Zentralgenossenschaft	1 191.50	
Laufende Rechnung	84 787.21	
Akzepte	12 240.65	
Rediskont	29 466.60	231 009.17

Zahl der Mitglieder am Anfang des Geschäftsjahres: 136. Zugang: 3. Abgang: 21. Zahl der Mitglieder am Ende des Geschäftsjahres: 118. (474

Bezugs- und Absatzgenossenschaft der Landwirte
Spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością
Czarnków.
Fredrich. Marschner. Schedler.

Bilanz am 31. Dezember 1932.

Aktiva:		zł
Kassenbestand		2 036.52
Laufende Rechnung		8 524.18
Bestände		972.—
Beteiligungen		23 850.33
Grundstücke und Gebäude		46 747.41
Einrichtung		1 422.75
Wertpapiere		200.—
Kaution		100.—
		83 853.19
Passiva:	zł	
Geschäftsguthaben	9 025.—	
Reservefonds	6 300.—	
Betriebsrücklage	2 856.97	
Schuld a. d. Landesgen.-Bank	23 574.—	
Laufende Rechnung	18 383.65	
Amortisationsfonds	20 045.13	
Rückständige Verwaltungskosten	1 371.34	
Reingewinn	2 297.10	83 853.19

Zahl der Mitglieder am Anfang des Geschäftsjahres: 70. Zugang: 2. Abgang: 2. Zahl der Mitglieder am Ende des Geschäftsjahres: 70. (473

Molkereigenossenschaft
Mleczarnia
Spółdzielcza z ograniczoną odpowiedzialnością
Rybno.

Bilanz am 31. Dezember 1932.

Aktiva:		zł
Kassenbestand		6 261.60
Landesgenossenschaftsbank		108.—
Laufende Rechnung		21 478.51
Beteiligungen		1 434.33
Einrichtung		1 686.—
Kaution		12.—
		30 980.44
Passiva:	zł	
Geschäftsguthaben	9 354.11	
Reservefonds	3 565.53	
Betriebsrücklage	3 565.53	
Laufende Rechnung	11 097.46	
Rückständige Unkosten	631.27	
Reingewinn	2 766.54	30 980.44

Zahl der Mitglieder am Anfang des Geschäftsjahres: 118; Zugang: 9; Abgang: 8. — Zahl der Mitglieder am Ende des Geschäftsjahres: 119.

Viehverwertungsgenossenschaft (476
spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością
Rogoźno.
Feldmann. Reuter. Krüger.

Jahresschlußbilanz per 31. Dezember 1932.

Aktiva:		zł
Kasse		17 577.88
P. K. O.		10 686.63
Bank Polski		11 813.94
Wechsel		287 208.07
Debitoren in laufender Rechnung		2 838 145.14
Inventar	9 814.50	
Abschreibung	1.600.—	8 214.50
Hausgrundstück	255.500.—	
Abschreibung	2.600.—	252 900.—
Beteiligungen		50 000.—
Inkasso		31 536.50
Gewinn- und Verlustkonto		9 863.68
		3 517 946.34
Passiva:	zł	
Mitgliederguthaben:		
a) verbleibender Mitglieder	226 853.50	
b) ausscheidender Mitglieder	47 449.40	274 302.90
Reservefonds	40 660.—	
Betriebsrücklage	64 569.66	105 229.66
Spareinlagen	692 478.27	
Kreditoren	341 524.10	1 034 002.37
Banken		1 812 902.—
Rediskontkonten		109 975.05
Hypothek		147 180.—
Zinsen		2 120.—
Provisionskonto II		697.86
Inkasso		31 536.50
		3 517 946.34

Gewinn- und Verlustkonto:

Soll:		zł
Handlungsunkosten	80 979.42	
Steuern	2 907.65	83 887.07
Abschreibung auf Inventar	1 600.—	
Abschreibung auf Hausgrundstück	2 600.—	4 200.—
		88 087.07
Haben:	zł	
Zinsen	58 223.20	
Provisionen	19 206.88	
Grundstücksertrag	793.31	
Verlust	9 863.68	88 087.07

Die Mitgliederzahl beträgt 507 mit 697 Anteilen, die Haftsumme 3 485 000.— zł.

Katowice, den 20. Juni 1933.

Katowickie Towarzystwo Bankowe
(Kattowitzer Vereinsbank)
Bank Spółdzielczy z ograniczoną odpowiedzialnością
Der Vorstand:
Thomas. Cichon. Rasner. (470

Bilanz am 30. Juni 1928.

Aktiva:		zł
Kassenbestand		3 967.15
Laufende Rechnung		97 840.13
Beteiligungen		7 150.—
Grundstücke und Gebäude		2 500.—
Einrichtung		1 700.—
Warenbestand		25 988.35
		139 145.63
Passiva:	zł	
Geschäftsguthaben	14 350.—	
Reservefonds	120.56	
Betriebsrücklage	958.44	
Schuld a. d. Landesgen.-Bank	53 037.79	
Laufende Rechnung	45 748.38	
Wechsel	20 853.68	
Reingewinn	4 076.78	139 145.63

Zahl der Mitglieder am Anfang des Geschäftsjahres: 14. Zugang: 2. Abgang: —. Zahl der Mitglieder am Ende des Geschäftsjahres: 16. (472

Ein- und Verkaufsverein
Spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością
Dolsk.
Kubel. Kleibröcker. Hanisch.

Bilanz am 31. Dezember 1932.

Aktiva:		zł
Kassenbestand		149.64
Banken		11 396.08
Laufende Rechnung		18 829.99
Bestände		1 428.—
Beteiligungen		1 704.—
Grundstücke und Gebäude		30 715.48
Maschinen, Geräte, Einrichtung		21 945.48
		86 168.67
Passiva:	z	
Geschäftsguthaben	8 250.—	
Reservefonds	8 700.—	
Andere Fonds	28 723.45	
Laufende Rechnung	31 667.04	
Rückständige Verwaltungskosten	5 341.74	
Reingewinn	3 486.44	86 168.67

Zahl der Mitglieder am Anfang des Geschäftsjahres: 11. Zugang. —. Abgang: 1. Zahl der Mitglieder am Ende des Geschäftsjahres: 10. (471

Mleczarnia Wolsztyńska
Spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością
Wolsztyn.
Lehfeld. Daun. Gf. Mycielski.

Bilanz am 31. Dezember 1932.

Aktiva:		zł
Laufende Rechnung		5 829.58
Warenbestände		6 514.—
Beteiligungen		1 100.—
Maschinen und Geräte		135.—
		13 578.58
Passiva:	zł	
Geschäftsguthaben	684.40	
Reservefonds	477.56	
Schuld a. d. Spar- u. Darlehnskasse	11 647.53	
Rückständige Unkosten	174.70	
Gewinn	594.39	13 578.58

Zahl der Mitglieder am Anfang des Geschäftsjahres: 92. Zugang: 4. Abgang: 4. Zahl der Mitglieder am Ende des Geschäftsjahres: 92. (475

Konsum
Spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością
Nowawieś wielka
Arendt. Klemm. Gerth.

Schlußbilanz per 31. Dezember 1932.

Aktiva:		zł
P. K. O.		717.16
Banken		591 910.—
		592 627.16
Passiva:	zł	
Banken	425 710.—	
Mitgliederguthaben	28 000.—	
Konto nicht abgehobene Geschäftsanteile	118 000.—	
Reservefonds	2 700.—	
Betriebsrücklage	5 328.12	
Konto-Korrent-Konto	3 047.—	
Dividenden-Konto	2 300.—	
Steuerkonto „on call"	1 158.54	
Gewinn- und Verlust-Konto	6 383.50	592 627.16

Gewinn- und Verlustrechnung.

Gewinn:		zł
Zinsenkonto		29 062.11
		29 062.11
Verlust:	zł	
Handlungsunkostenkonto	21 991.45	
Steuern	687.16	
Reingewinn	6 383.50	29 062.11

Mitgliederzahl am 1. Januar 1932: 26 mit 210 Anteilen. Im Laufe des Jahres neu beigetreten: 8 mit 8 Anteilen. Zusammen 34 mit 218 Anteilen. Durch Kündigung ausgeschieden: 7 mit 178 Anteilen. Mithin verbleiben am Jahresschluß: 27 mit 40 Anteilen = zł. 200 000 Haftsumme.

Katowice, 20. Juni 1933.

Śląskie Towarzystwo Bankowe
(Schlesische Vereinsbank)
Bank Spółdzielczy z ograniczoną odpowiedzialnością
Der Vorstand:
Thomas. Weiß. (469

Verlag: Verband deutscher Genossenschaften in Polen T. z. Poznań, Wjazdowa 3.
Verantwortlich für Schriftleitung, Verlag und Anzeigen: Ing. agr. Karl Karzel in Poznań, Zwierzyniecka 13. I.
Druck: Concordia Sp. Akc., Poznań.